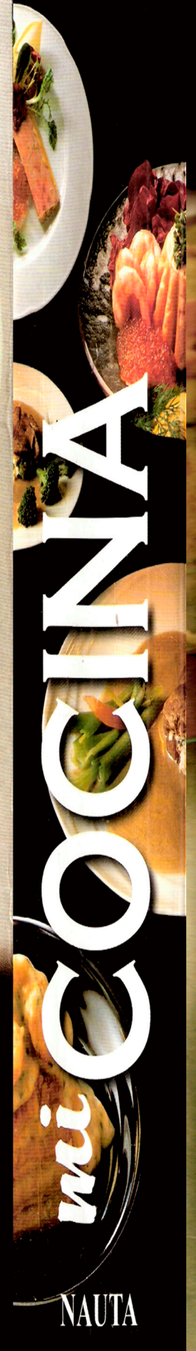
ISBN 84-8259-365-X

AUGUSTE ESCOFFIER (1846-1935)
ESTÁ CONSIDERADO COMO EL MÁS
PRESTIGIOSO COCINERO DE SU ÉPOCA.
EN 1934 ESCRIBIÓ ESTE LIBRO DE RECETAS.
UN LIBRO PRÁCTICO CON
2.500 RECETAS
PARA LOS PROFESIONALES
Y PARA EL AMA DE CASA.
LÁMINAS A COLOR.

VOCABULARIO DE TÉRMINOS DE COCINA - FONDOS - SALSAS - ADEREZOS
GUARNICIONES - CALDOS - SOPAS - CREMAS - CONSOMÉS - POTAJES
ENTRANTES - HUEVOS - TORTILLAS - PESCADOS - CARNES - CAZA
ANIMALES DE CORRAL - VERDURAS - ARROZ - LEGUMBRES - REPOSTERÍA
HELADOS - CONFITURAS - SORBETES - SUFLÉS - BEBIDAS PREPARADAS

mi COCINA
Escoffier

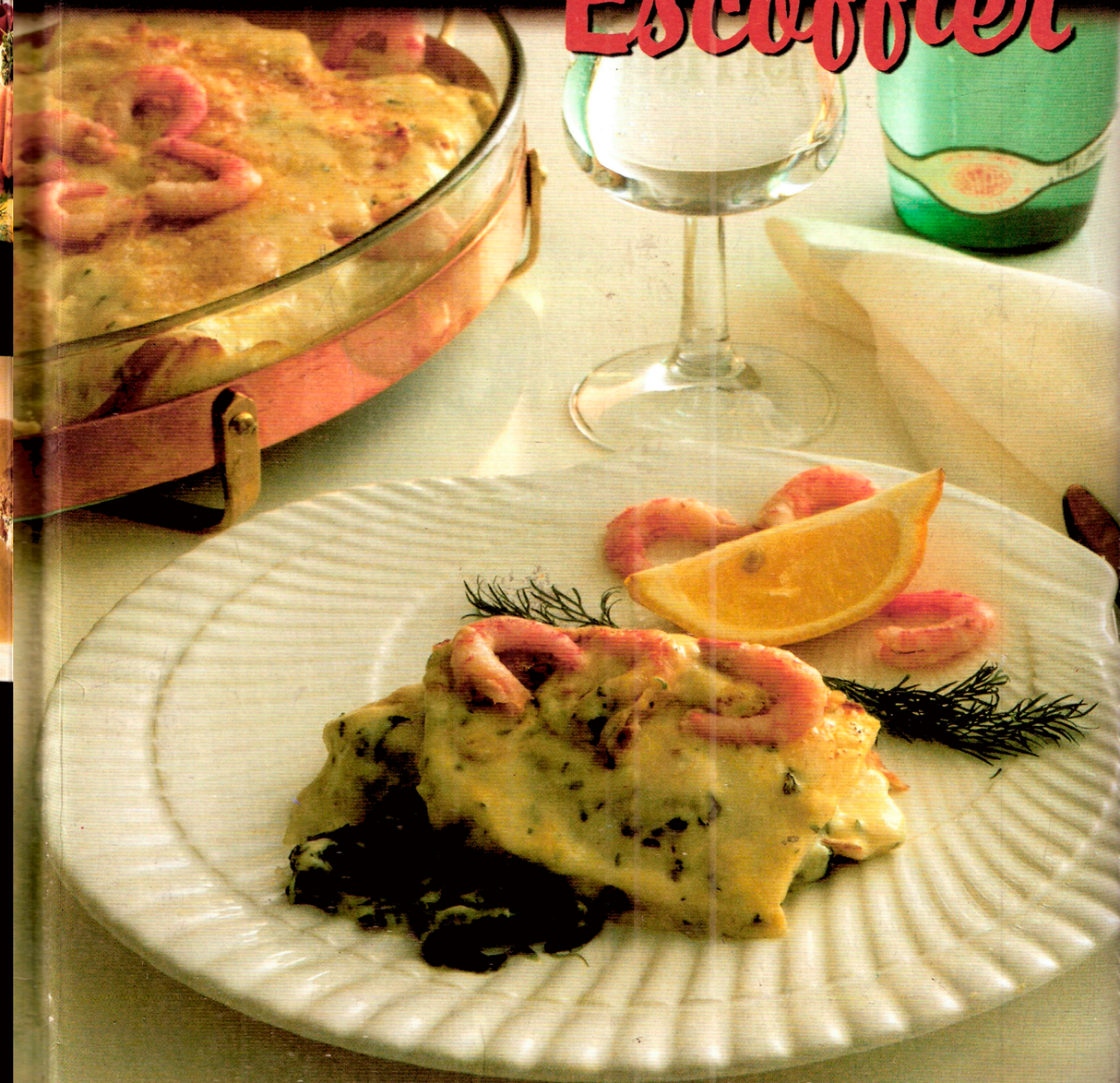
Escoffier



mi COCINA

NAUTA

mi COCINA
Escoffier



ESCOFFIER MI COCINA

2.500 RECETAS
DE AUGUSTE ESCOFFIER
Y RECETAS CLÁSICAS FRANCESAS
ILUSTRADAS CON LÁMINAS
A TODO COLOR

GARRIGA

El título de esta obra en su edición original francesa es

MA CUISINE

habiendo sido publicada por FLAMMARION, ÉDITEUR, de París

Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier procedimiento (ya sea gráfico, electrónico, óptico, químico, mecánico, fotocopia, etc.) y el almacenamiento o transmisión de sus contenidos en soportes magnéticos, sonoros, visuales o de cualquier otro tipo sin permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

© Ediciones Garriga, S.A.
Editado por Ediciones Nauta C., S.A.
Apartado de Correos nº 89021
08080 Barcelona
Impreso por: Carvigraf, S.L.
Cot, 31 - 08291 - Ripollet (Barcelona)
Depósito Legal: B-7.537-2002
ISBN: 84-8259-365-X
Impreso en España - Printed in Spain
8783X003
Edición 2002

Introducción

Antes de dar a conocer la forma de preparar y guisar los manjares que se encontrarán descritos en esta recopilación de cocina familiar, creo útil hacer algunas simples observaciones sobre los alimentos que constituyen la base de nuestro sustento y que deben servir para reparar la pérdida de nuestras fuerzas físicas y mantener el equilibrio sin el cual nuestra vida llegaría rápidamente a su fin.

Por desgracia, en general, sólo acostumbramos a prestar una atención secundaria a estas cuestiones vitales. La existencia superactiva que llevamos no nos deja lugar para atender los cuidados indispensables para la conservación de nuestra máquina humana a fin de mantenerla en buen estado. Desde luego, olvidamos fácilmente que, al igual que los engranajes de un reloj, nuestra máquina también se parará si nos descuidamos de ponerle aceite o repararla a su debido tiempo. Sin embargo, poco es lo que hay que hacer para evitar estos ligeros sinsabores, que algunas veces pueden llegar a ser graves, pero ante todo es necesario querer hacerlo.

La naturaleza nos ofrece los alimentos en estado simple, y es a nosotros a quienes incumbe saber utilizarlos según nuestro temperamento, evitando exponernos, por inadvertencia o por negligencia, a una multitud de ligeros malestares.

Los alimentos pueden ser sólidos o líquidos, y proceder del reino animal o del reino vegetal, y gracias a los laboratorios químicos se ha llegado a conocer las diversas propiedades de los mismos.

Cada alimento posee un sabor particular, dulce, salado, amargo, agrio, ácido, etc., que hace que se diferencie de los demás.

El olfato es el primer juez de nuestros alimentos.

Los productos que nos brindan las mejores sustancias nutritivas son: el pan de trigo candeal puro, tierno, bien fermentado y bien cocido; las carnes de buey, de cordero, de ternera, de pollo, de capón, de faisán, de perdiz, etc.

El pan deficiente, así como las carnes duras y coriáceas, son menos nutritivas. Para obtener una buena alimentación es necesario elegir entre los animales los que no son demasiado jóvenes ni demasiado viejos.

Las carnes de ave y de animales silvestres son más ligeras que las de los animales domésticos. Deben esta ventaja a que hacen mucho más ejercicio.

Una carne demasiado cargada de grasa fatiga al estómago.

Los animales que se alimentan de tomillo, romero, sérpol y otras plantas aromáticas proporcionan una carne más sabrosa y más fortificante.

Las estaciones nos obligan también a modificar nuestra alimentación. En invierno la alimentación no sólo debe ser más caliente y más abundante que en las otras estaciones, sino que en su mayor parte debe ser compuesta de productos del reino animal.

Los elementos grasos son especialmente necesarios para la alimentación de los pueblos del Norte, y ocurre lo mismo con las bebidas espirituosas.

Los alimentos procedentes del reino animal nutren más que los que proporciona el reino vegetal; pero para aprovechar al máximo sus cualidades substanciales e higiénicas es conveniente unir los unos a los otros.

Las carnes saladas o curadas sólo son aconsejables a las personas fuertes; los estómagos débiles y delicados deben abstenerse de ellas.

El pescado es menos nutritivo que la carne; sin embargo, es indispensable a nuestra existencia, tanto desde el punto de vista nutritivo como el económico. El pescado es la base de la alimentación de muchos pueblos y figura entre aquellos productos naturales que el hombre no tiene más que recoger, sin tener el trabajo de plantarlos, como ocurre con las legumbres.

Los habitantes de los países cálidos se alimentan casi exclusivamente de frutas y de legumbres.

La leche es el alimento simple y natural de todos los pueblos.

Un huevo fresco del día, ligeramente pasado por agua, se digiere fácilmente y tiene la ventaja de que con un volumen reducido resulta muy nutritivo. Sin embargo, ciertas personas no pueden tolerarlos.

Asimismo debemos tener muy en cuenta el tema importante, aunque desagradable, de los régimenes alimenticios, que son capaces de amargar la existencia de muchas personas En este aspecto creo preferible dejar la palabra a los médicos especialistas.

Una comida buena y delicada debe terminarse con frutas excelentes, que, al perfumar la boca, hacen olvidar el gusto de las carnes. En una palabra, las frutas constituyen el apoteosis de la comida, especialmente cuando van acompañadas con deliciosas cremas heladas.

Un café cuidadosamente preparado, tomado poco después de la

comida, favorece la digestión. El café acostumbra a servirse fuera de la mesa; al esparcirse su suave perfume, despierta los espíritus y da brío a la conversación.

Todo alimento debe contener determinadas substancias destinadas a reponer las pérdidas que sufrimos continuamente y dar a los órganos encargados de proporcionarlas la energía necesaria. Por este motivo conviene tener en cuenta la resistencia del estómago, antes de obligarle a digerir ciertos alimentos.

Existen muy diferentes maneras de proceder a la cocción de los alimentos; se les cuece en agua, se brasean en su jugo, se hacen asados, a la parrilla o fritos.

La cocción en agua tiene sus ventajas, pero no debe prolongarse con exceso si luego la carne debe ser comida. El caldo es el resultado inmediato de esta forma de cocer la carne.

Cuando la carne se brasea penetran en ella los vapores calientes, y se ablanda, no se consume por la cocción y conserva así todo su jugo.

Las carnes asadas o hechas a la parrilla conservan casi todos los elementos solubles. La acción directa del fuego tuesta las partes exteriores y hace retroceder hacia el centro todos los jugos. El tostado que se forma en la superficie comunica a la fibrina un gusto particular muy agradable, que es la característica de este género de cocción. Las carnes asadas son muy nutritivas y tónicas; su sabor apetitoso las hace para muchos estómagos preferibles a toda otra preparación, pero por muy sencillo que parezca hacer un asado hay que poner en ello ciertos cuidados.

Para determinados pescados lo mejor es freirlos; sin embargo, es aconsejable no comer el tegumento exterior, por ser extremadamente perjudicial para los estómagos delicados, debido a la mucha grasa que absorbe mientras se fríe. El pescado hecho a la parrilla o hervido sienta mejor a los estómagos delicados.

La carne, aunque sea necesaria, debe consumirse con moderación. El empleo de legumbres frescas y secas no sólo es indispensable en nuestra alimentación, sino también saludable.

* * *

El sazonado de los alimentos tiene por objeto estimular las funciones gástricas, pero hay que evitar los abusos, ya que nada resulta más perjudicial para la salud como el empleo inmoderado del sazonamiento, por muy sencillo que sea.

En general debe destacarse como un concepto básico para todas las personas conscientes de la importancia que tiene el conservar el estómago en sus plenas facultades, que es conveniente levantarse de la

mesa sin haber satisfecho plenamente todo el apetito. El olvido de este precepto, a menudo es el origen de muchas indigestiones.

El mejor principio de higiene alimenticia es la variación en los manjares, pues la monotonía termina produciendo inapetencia, cuya influencia se deja sentir en la digestión; este es uno de los motivos de la necesidad de sazonar los alimentos. En efecto, nada es más conveniente para dar a los alimentos otras propiedades además de las que poseen por sí mismos.

Los diferentes tipos de sazonamientos pueden dividirse en tres clases: 1.°, los estimulantes puros; 2.°, los estimulantes aromáticos; 3.°, los aromas.

ESTIMULANTES PUROS. — Son la mostaza, la cebolla, la cebolleta, el ajo, el cebollín y la sal.

ESTIMULANTES AROMÁTICOS.— Los principales son: la pimienta, el jengibre, el pimiento, el rábano silvestre, las alcaparras, los pepinillos, la nuez moscada, el clavo, la canela.

SAZONAMIENTOS AROMÁTICOS. — Comprenden: el tomillo, el sérpol, el azafrán, la salvia, el romero, el perejil, el perifollo, el laurel, la vainilla, el agua de azahar, etc.

AROMAS. — Se clasifican en esta categoría: el agraz, el limón, el vinagre, aunque puede confundírseles con los sazonamientos aromáticos, porque el agraz y el limón son apreciados tanto por su aroma como por su acidez.

Aunque este libro esté distinado a la cocina familiar, no por ello deja de ser interesante también para el especialista, desde el *Chef* de cocina al *Maître d'hotel.* Incluso el ama de casa modesta encontrará deliciosas recetas a la medida de sus posibilidades. No debe olvidarse que una cocina buena y sana, por muy sencilla que sea, hace la delicia del hogar.

En resumen, MI COCINA no es un simple cuaderno donde están anotadas las cosas que deben recordarse, sino un libro de cocina con recetas tan claras como es posible y, al mismo tiempo, muy prácticas.

VOCABULARIO DE TÉRMINOS DE COCINA

ABRILLANTAR. — Operación de dar brillo, para lo cual se utiliza jarabe, jalea o gelatina.

ACARAMELAR. — Bañar o untar con caramelo.

ACOSTAR. — Echar sobre una plancha, en pequeñas porciones, elementos tales como bizcochos, merengues, quenefas, patatas duquesas, etc.

ADEREZAR. — Dar los últimos toques a un plato.

ALBARDAR. — Envolver una carne o ave en una loncha de tocino graso, cortada fina, para evitar que se reseque por efectos de la cocción.

AMALGAMAR. — Mezclar a fondo varias substancias.

AMASAR. — Trabajar una masa con las manos.

APIO SILVESTRE. — Es el «celeri-rave» de los franceses, de forma algo parecida al nabo.

ARROW-ROOT. — Fécula de un tubérculo procedente de la India, que se utiliza para ligar caldos o jugos, y que debe emplearse siempre en caliente.

ASPIC. — Nombre que se da a ciertos platos fríos enmoldados, cuya guarnición va mezclada con gelatina.

ATIESAR. — Fijar una carne o pescado, sin llegar a colorearlo.

AZÚCAR GLASA O AZÚCAR LUSTRE. — Se obtiene mezclando tres partes de azúcar con una de fécula de arroz.

BAÑAR. — Cubrir totalmente una materia con salsa, caldo o agua.

BAÑO MARÍA. — Recipiente con agua hirviendo, en el cual se introduce otro recipiente donde está la preparación que se quiere cocer.

BARÓN. — Son los muslos y la silla sin fraccionar.

BATIR A PUNTO DE NIEVE. — Sacudir con un batidor especial las claras de huevo hasta que adquieran la máxima consistencia.

BITOQUES. — Bistés de carne picada, similares a una gran albóndiga, pero que luego se aplastan para darles la forma de un bisté.

BLANQUEAR. — Meter una vianda en agua hirviendo durante unos minutos, sin llegar a su cocción completa.

BOQUILLA. — Embudo de hojalata que se aplica a las mangas o cucuruchos. Los hay redondos o de forma acanalada.

BOUCHEE. — Es un volován pequeño o individual.

BRASEAR. — Cocer lentamente una vianda en su salsa o jugo de acompañamiento.

BRASERA. — Utensilio apropiado para brasear.

BRIDAR. — Recoger y atar las alas y las piernas de un ave mediante una aguja especial.

BROQUETAS. — Varillas delgadas, por lo general metálicas, con las cuales se atraviesan las piezas destinadas a ser cocidas al asador o a la broche.

CALDO-CORTO. — Líquido sazonado que se hace reducir o concentrar durante una hora, para luego cocer con él los pescados.

CAPARAZÓN. — Armazón o cobertura de un crustáceo.

CARAMELO O AZÚCAR QUEMADO. — Fundir azúcar con un poco de agua. Cuando esté muy oscuro, sin llegar a negro, se retira del fuego y se le añade un poco de agua hirviendo, con objeto de obtener un jarabe espeso. Sirve para colorear salsas, carnes y para la decoración de postres.

CARCASA. — Armadura o esqueleto interior de un ave.

CERCAR. — Hacer una incisión con la punta de un cuchillo en un pastel, para marcar la tapadera que luego se ha de desprender.

CINCELAR. — Hacer ligeros cortes o incisiones a un pescado para facilitar su cocción.

CINCHAR. — Poner hielo machacado y sal alrededor de una sorbetera o de un molde cuyo contenido deba helarse.

CLARIFICAR. — Dar limpidez a un jugo, caldo o gelatina, ya sea espumándolo o filtrándolo.

COCCIÓN. — Se da este nombre al líquido en el cual se ha cocido una vianda.

COCER EN BLANCO. — Cocer moldes de tartaletas, timbales, etc., rellenándolos, para que no se deformen, con arroz, lentejas, etc., que luego se retiran.

COCINAR EN GRASO. — Todo aquello que se cuece con elementos grasos.

COCINAR EN MAGRO. — Proceso de cocción sin utilizar grasas animales.

COLOREAR. — Dorar superficialmente o dar color con un extracto.

CONDIMENTAR. — Sazonar.

CORTA-PASTAS. — Llamado también saca-bocados. Especie de molde que sirve para cortar una masa extendida sobre el mármol, pudiendo tener diversas formas.

CREPINETA. — Especie de membrana grasa, que sirve para envolver ciertos manjares.

CROSNES. — Tubérculo exótico procedente del Japón.

CUBRIR. — Napado abundante; acción de cubrir.

CUCHURUCHO. — Nombre que también se da a la manga de papel o tela que se utiliza para el adorno de guisos o postres.

CHAUDFROID. — Nombre genérico de una salsa. También se da este nombre a ciertas preparaciones frías que se sirven envueltas con salsa chaud-froid.

CHINO. — Colador metálico con el fondo puntiagudo.

DECANTAR. — Trasvasar lentamente un líquido de un recipiente a otro, con objeto de separar el líquido de la parte espesa.

DECORAR. — Embellecer con adornos o aderezos un plato de cocina.

DESANGRAR. — Sumergir en agua algunas carnes o pescados, para que desprendan la sangre que puedan contener.

DESBARBAR. — Cortar con unas tijeras las aletas de los pescados, así como las barbas de los moluscos. Cuando se quitan las rebabas o asperezas de carnes o vegetales se acostumbra a utilizar la palabra hermosear.

DESBRIDAR. — Retirar el hilo de sujeción de una pieza después de cocida.

DESECAR. — Provocar la evaporación del agua de una preparación o de las legumbres, removiéndolas con una espátula o cuchara sobre el fuego.

DESGRASAR. — Retirar la grasa de un caldo o salsa. También se desgrasa un recipiente de cocina, agregando agua o vino a un fondo que resulta excesivamente graso.

DORAR. — Cocer ligeramente y a fuego vivo. Pasar sobre una pasta un pincel mojado en huevo batido, para que tome un buen color. Ciertos pasteles se doran con leche.

ENCOSTRAR. — Preparar un guiso a base de rebanadas o pedazos de miga de pan frito.

ENFONDAR. — En pastelería, tapizar el interior de un molde con una capa de pasta. En cocina, aderezar con tocino y legumbres el fondo de una cazuela donde se han de brasear carnes o legumbres.

ENHARINAR. — Espolvorear con harina.

ESCALDAR. — Sumergir unos instantes en agua hirviente, sin llegar al escalfado.

ESCALFAR. — Dar una ebullición enérgica de unos pocos minutos a las quenefas, huevos, etc.

ESCALONIAS. — También se llaman escaluñas. Eventualmente pueden substituirse por cebollas tiernas.

ESCALOPAR. — Cortar las carnes, pescados o legumbres en lonchas bastante delgadas, haciéndolo al sesgo, para lograr una mayor superficie.

ESPUELA. — Especie de ruedecita dentada, provista de mango, que sirve para cortar determinadas pastas.

ESTAMEÑA. — Lienzo blanco para colar a presión purés, salsas, etc.

FLAMEAR. — Pasar una pieza por encima de una llama. Rociar un plato o postre con un licor espirituoso y encenderlo.

FONDO. — Caldo sustancioso que ha servido ya para cocer una vianda y que acostumbra a utilizarse para mejorar las salsas.

FREÍR. — Cocer un preparado con abundante aceite o grasa. Dicho preparado debe flotar o nadar en el interior de la sartén o salteadora.

GLASA DE CARNE O PESCADO. — Es un fondo concentrado o reducido, que adquiere una consistencia de almíbar.

GLASA DE CHOCOLATE. — Igual a la siguiente, añadiéndole chocolate en polvo.

GLASA REAL. — Se hace con azúcar glasa, clara de huevo y unas gotas de zumo de limón.

GLASEAR. — Dar a la carne braseada un aspecto brillante, sometiéndola a un fuego vivo y rociándola a menudo con su jugo un poco graso. En repostería significa cubrir un pastel, dulce, etc., con azúcar fundente, cobertura de chocolate, mermelada, gelatina, etc., a fin de darle brillo.

GRATINAR. — Hacer tostar a fuego vivo la capa superior de una preparación de cocina.

HERMOSEAR. — Suprimir todos los elementos inútiles para la cocción de cualquier elemento, ya sean carnes, vegetales o frutas.

INSERIR. — Hacer incisiones en una carne o pescado, en la cual se insertan laminitas de trufa, que quedarán mitad dentro y mitad fuera.

JARRETE. — Zancarrón. Es la parte que se encuentra junto a la rodilla de la res.

JULIANA. — Legumbres cortadas en forma de cerillas muy finas. También se aplica este nombre para designar cualquier producto que debe ir cortado muy fino.

LAMINAR. — Cortar a láminas o rebanaditas muy finas.

LIGAZÓN. — Jugo ligado con mantequilla, yemas de huevo, harina o sangre.

MACERAR. — Poner las frutas en maceración con azúcar, perfume o alcohol.

MAJAR. — Quebrar groseramente.

MANGA. — Similar a un cucurucho de tela o papel, a la cual puede acoplarse una boquilla.

MANTEQUILLA TOSTADA. — Mantequilla fundida a fuego vivo hasta que toma un color tostado o de almendra.

MANTEQUILLA NEGRA. — Mismo proceso que el anterior, prolongándolo hasta que la mantequilla adquiere un color muy oscuro.

MARCAR. — Extender una pasta sobre una plancha, valiéndose de una manga. Es un equivalente de acostar.

MARINAR. — Es un sinónimo de macerar, que se aplica cuando se trata de pescados y carnes.

MECHADORA. — Aguja especial para mechar.

MECHAR. — Introducir trufas, tocino, jamón, etc., en el interior de una carne o ave.

MIREPOIX. — Especie de sofrito o preparado complementario para diversos platos.

MOJAR. — Echar dentro de un recipiente el líquido necesario para la cocción de una vianda.

MONTAR EN CORONA. — Disponer los elementos de un guiso en forma de corona o turbante.

MORTIFICAR. — Dejar reposar o envejecer durante unos días aquellas carnes que no conviene sean consumidas frescas.

NAPAR. — Extender sobre un manjar o sobre un pastel una capa de salsa o de crema para recubrirlo por completo.

NUEZ. — Es sinónimo de landrecilla. Es una glándula de la paletilla de la ternera.

OBTURAR. — Comenzar la cocción a fuego vivo.

PASADAS. — Se llaman así ciertas piezas de caza cuando llevan ya varios días muertas, y que se guardan así para que su carne resulte más tierna.

PATÉ. — Se ha adoptado esta denominación para establecer una clara diferenciación entre el pastel de cocina «paté» y el de respostería.

PELLIZCAR. — Pellizcar con unas pinzas el borde de un pastel o tarta, para que quede más decorativo.

POPIETAS. — Son lonchas finas de carne o pescado arrolladas y con farsa en su interior.

PRALINÉ. — Guirlache o almendras garapiñadas molidas.

PREPARADO. — En términos generales, mezcla de diferentes substancias, ligada con una salsa o crema.

QUENEFAS. — Viandas finamente picadas y amasadas en forma de bola redonda o alargada.

RAMILLETE. — Paquetito o «muñeca» compuesto de perejil y cebollino, que se pone dentro de algunos guisos, estofados, etc.

RAMILLETE GUARNECIDO. — Similar al anterior, pero completado con ajo, laurel, clavos y tomillo. Debe retirarse antes de servir el plato.

REBAJAR. — Extender con el rodillo una pasta cualquiera, para cortarla, o para enfondar un molde, un círculo, etc.

REDUCIR. — Hacer hervir hasta obtener una concentración de jarabe.

REFRESCAR. — Poner bajo agua fría una carne o una legumbre blanqueada, para enfriarla bien.

RISOLAR. — Dorar por todos sus lados una carne antes de mojarla o cubrirla para terminar su cocción.

RUBIO. — Se pone un buen trozo de mantequilla dentro de una cazuela sobre el fuego. Se deja fundir y se le añade harina, se remueve bien y se deja dorar a fuego lento hasta que el rubio quede listo.

SALPICÓN. — Mezcla de diferentes elementos: ave, jamón, setas, trufa, etcétera, cortados en pedacitos o en filetes, y ligados generalmente con un poco de salsa.

SALTEAR. — Cocer en una sartén o en una cazuela, sobre fuego vivo, removiéndolo enérgicamente.

SUPREMAS. — Son los mejores pedazos de un ave, pescado u otros, sin huesos, espinas ni piel. En las aves es sinónimo de pechuga.

TRABAJAR. — Batir con la espátula o batidor una preparación para hacer, por ejemplo, bizcochos, pastas, rellenos, etc.

TURBANTE. — Se da este nombre a aquellas preparaciones que se disponen adoptando esta forma. En muchos casos el turbante se prepara en un molde.

VELOUTÉ. — Salsa complementaria para ciertos guisos. (Ver salsas.)

VOLOVÁN. — Pasteles de pasta hojaldrada. Se hacen de muchos tamaños.

Salsas

PRINCIPALES FONDOS DE COCINA

PREPARACIÓN DE JUGOS o FONDOS OSCUROS

Para obtener de 5 a 6 litros de fondos oscuros, preparar: 3 kilos de jarrete de buey, 2 kilos de jarrete de ternera, algunas cortezas de tocino secas, previamente blanqueadas durante diez minutos en agua hirviendo, 200 gramos de zanahorias, 200 gramos de cebollas y un ramillete compuesto con algunas ramitas de perejil, una hoja de laurel, una ramita de tomillo y un diente de ajo pequeño.

Deshuesar la carne, cortarla en trozos medianos y apartarla a un lado. Triturar los huesos lo más menudo posible, extrayendo el tuétano cuando sean de buey. Guarnecer el fondo de una cacerola del tamaño adecuado, con las cortezas de tocino, la cebolla y la zanahoria cortada en rodajas, colocando los huesos sobre esta capa de legumbres. Mojarlo con medio litro de agua, colocar la cacerola sobre fuego suave, taparla y dejar que el agua se consuma completamente. Añadir de nuevo medio litro de agua caliente y hacer que se reduzca a fondo. Agregar entonces de 7 a 8 litros de agua hirviendo, el ramillete guarnecido, tres gramos de sal por cada litro de agua y algunos granos de pimienta. Una vez que rompa el hervor dejar cocer suavemente por lo menos durante cinco horas, manteniendo siempre el nivel de líquido a base de añadir agua hirviendo a medida que se vaya consumiendo.

Cuando este fondo esté listo, en otra cacerola se doran, ligeramente y con mantequilla, los trozos de carne que se tienen apartados. A continuación se mojan con un cuarto de litro del fondo que se ha preparado, se tapa la cacerola y se deja reducir completamente el caldo sobre fuego mediano, repitiendo esta operación por dos veces antes de agregar la totalidad del fondo. Al romper el hervor, espúmese si es preciso y, tapando parcialmente la cacerola, dejar que la cocción prosiga muy lentamente durante tres horas. Luego se desgrasa, se pasa por un colador fino y se guarda en una terrina para tenerlo en reserva para diferentes usos.

Como las carnes que han servido para completar el jugo no habrán quedado totalmente agotadas, pueden mojarse de nuevo con agua y ponerlas a hervir durante dos horas, o bien componer con ellas excelentes picadillos.

El jugo que se obtenga con esta segunda cocción puede utilizarse para humedecer las carnes que deban brasearse.

Los huesos empleados para la primera cocción se mojan con agua caliente y se dejan hervir durante cuatro o cinco horas, muy lentamente, a fin de extraer toda la gelatina que contienen. Este jugo, mezclado con el anterior y reducido hasta que adquiera la consistencia de un jarabe espeso y oscuro, es lo que constituye la gelatina de carne.

FONDO BLANCO SENCILLO

Para obtener de 5 a 6 litros de fondo blanco, preparar: 6 kilos de jarrete y espalda de ternera, 200 gramos de zanahorias, 200 gramos de cebollas, 60 gramos de puerros, una ramita de apio y un ramillete compuesto de una hoja de laurel, unas ramitas de perejil, un poco de tomillo y dos clavos de especie.

Deshuesar la carne, desmenuzarla, ponerla en una marmita con los huesos que previamente se habrán triturado, agregando de 6 a 8 litros de agua y 30 gramos de sal. Cuando rompa el hervor, espumar cuidadosamente, agregar el ramillete compuesto y mantener la cocción a fuego lento y regular durante unas dos horas y media, poco más o menos.

Colarlo por un tamiz fino, poniéndolo en una terrina, donde se conservará para uso futuro.

FONDOS DE AVE

Las proporciones son las mismas que para el «fondo blanco sencillo», agregando simplemente algunos menudillos y caparazones de ave, y una gallina.

FONDOS o JUGOS DE TERNERA OSCUROS

Proporciones para 4 litros de jugo: 3 kilos de jarrete y espalda de ternera deshuesada, algunas cortezas de tocino blanqueadas en agua hirviendo durante unos ocho minutos, 150 gramos de zanahorias, 200 gramos de cebollas cortadas en rodajas un poco gruesas, un ramillete com-

puesto de ramitas de perejil, una hoja de laurel y un poco de tomillo. Para remojarlo utilícense 6 litros de fondo blanco.

Cubrir el fondo de una cacerola más ancha que alta con las cebollas, las zanahorias y las cortezas de tocino, y sobre todo ello colocar la carne cortada en trozos y los huesos triturados. Mojar con medio litro de fondo blanco, poner la cacerola en el horno sin taparla y, en cuanto el líquido se haya consumido totalmente, agregar otro medio litro de fondo blanco. Dejarlo reducir de nuevo y finalmente agregar el resto de los 6 litros de fondo blanco y el ramillete compuesto.

Retirar la cacerola del horno, ponerla sobre el fuego y taparla solamente en sus tres cuartas partes. En cuanto rompa el hervor, espumar y dejar que hierva a fuego lento durante tres horas.

Colar el caldo por un tamiz fino y guardarlo en reserva para diferentes usos.

Las carnes que se hayan utilizado para este jugo se pueden mojar con agua caliente y después de dejarlas hervir lentamente durante dos horas se cuela el nuevo jugo obtenido, que servirá para humedecer los braseados o podrá reducirse para preparar gelatina de carne.

JUGO DE TERNERA AL ARRURRUZ (ARROW-ROOT)

Proporciones para un litro: Reducir a la mitad 2 litros de jugo de ternera oscuro preparado según la fórmula más arriba indicada. Desleir 30 gramos de arrurruz en un poco de fondo frío, echarlo sobre el fondo hirviendo, dejarlo cocer durante un minuto y colarlo seguidamente por un tamiz fino.

GELATINA DE CARNE

La mejor gelatina de carne se obtiene mediante la reducción de fondos oscuros y blancos.

A medida que el jugo se va reduciendo y se produce la concentración es necesario colarlo a través de una muselina y pasarlo a otras cazuelas más pequeñas, hasta que llegue al punto de reducción deseado. La limpidez y pureza de la gelatina dependen del cuidado con que se hayan espumado los jugos durante el curso de la concentración.

Al principio la reducción puede hacerse a fuego vivo, pero hacia el final debe cocer muy suavemente y a fuego moderado.

La gelatina está en su punto en cuanto adquiere una consistencia de jarabe, hasta tal punto que al sumergir en ella una cuchara la envuelva

en una capa brillante y muy pegajosa, es decir que la cuchara quede napada con ella.

En cocinas de cierta importancia, después de haber separado el primer fondo se vuelven a mojar las carnes y los huesos en agua hirviendo en cantidad suficiente para que queden totalmente cubiertos, y se les da una ebullición lenta de varias horas.

En esta segunda cocción los huesos sueltan toda su gelatina, resultado que no puede alcanzarse con la primera operación, y esta gelatina es la que, mezclada al jugo de las viandas, da la transparencia requerida.

Esta gelatina de carne resulta muy apropiada para completar ciertas salsas, a las que proporciona una ligereza, un sabor y un refinamiento indiscutible. Sin embargo, la gelatina debe emplearse con sumo cuidado, sin abusar y siempre en casos concretos, en los cuales resulta de una utilidad indiscutible.

LOS RUBIOS (ROUX)

Los Rubios constituyen la base de la ligazón de las salsas.

RUBIO o ROUX OSCURO, para fondo. — *Proporciones para cien gramos:* 50 gramos de mantequilla refinada y 60 gramos de harina tamizada.

Derretir la mantequilla en una cazuelita de tamaño proporcionado a la cantidad de rubio que se desee preparar y a continuación trabar la harina a fuego lento. Una vez cocido, el rubio oscuro debe tener un tinte castaño y formar una pasta sumamente fina.

100 gramos de rubio son suficientes para ligar un litro y medio de fondo oscuro.

RUBIO o ROUX CLARO, para fondo. — Las proporciones son las mismas que para el rubio oscuro, es decir, 50 gramos de mantequilla refinada y 60 gramos de harina tamizada.

La cocción debe hacerse muy lentamente, terminándola en el momento en que el rubio adquiere un tinte ligeramente tostado.

GRANDES SALSAS BASE

La preparación de las salsas requiere sumo cuidado, ya que no debemos olvidar que gracias al refinamiento de las mismas es por lo que la cocina francesa goza de una supremacía mundial.

No entraré en los detalles que su preparación requiere en las grandes cocinas de restaurantes y hoteles, por considerarlo superfluo, ya que, por el contrario, la finalidad de este libro es la de simplificar las recetas

haciéndolas lo más claras posible, para que estén al alcance de todos y facilitar su ejecución a las amas de casa.

Desde el punto de vista culinario tenemos tres salsas fundamentales, que son:

1.° La salsa llamada «española», que en realidad no es más que un fondo oscuro ligado con un rubio también oscuro, preparado con mantequilla y harina en partes más o menos iguales.

2.° La salsa «veloute», que sólo difiere de la «española» en que se utiliza un jugo blanco y se la liga con un rubio lo más claro posible.

Los jugos oscuros y claros que se utilizan para estas salsas provienen de carnes de gusto neutro en sus jugos, siendo preferidas las de ternera y buey, y luego las de ave.

Las salsas preparadas con estos jugos o fondos de cocina se adaptan a diversas preparaciones de pescado y, en general, a toda clase de carnes, aves, caza, etc. Su empleo tiene por objeto realzar su sabor.

3.° La salsa bechamel. Esta salsa, desde el punto de vista económico constituye la «Reina de las salsas». Tiene, además, la ventaja de que por su sencillez requiere muy poco tiempo para su preparación y se adapta a múltiples y deliciosas combinaciones, pues lo mismo armoniza con huevos que con ciertos pescados, carnes y legumbres.

También tenemos la salsa de tomate, que ocupa un lugar muy destacado en la cocina moderna.

Disponemos asimismo de la «Gelatina de carne», que no siempre se aprecia en su justo valor, a pesar de que si se la utiliza juiciosamente puede ser de gran utilidad en muchos casos.

En las grandes cocinas de restaurantes y hoteles, las salsas fundamentales que acabamos de indicar se preparan todas las mañanas, y gracias a ellas es por lo que se consigue un servicio rápido y en las mejores condiciones.

Estas «salsas base» permiten preparar al minuto una gran variedad de salsas compuestas, cuya receta daremos más adelante.

SALSAS BASE

SALSA OSCURA, llamada «Salsa española». — Para obtener un litro de esta salsa hay que preparar primeramente 100 gramos de rubio, tal como se ha indicado antes, y dejarlo enfriar. Una vez frío, desleírlo en un litro de fondo oscuro, sirviéndose de un batidor para huevos, a fin de obtener una ligazón uniforme, sin grumo alguno.

Ponerla de nuevo en el fuego, dejando que hierva suavemente, sin dejar de removerla con el batidor o una espátula de madera. Dejarla a un lado del fuego, para que continúe hirviendo lenta y regularmente.

Agregar un mirepoix, preparado de la siguiente manera: Aparte, en una cacerola plana, dorar 30 gramos de tocino fresco cortado a cuadritos, 30 gramos de cebolla en rodajas, 50 gramos de zanahoria también cortada a cuadritos, un poco de tomillo, media hoja de laurel y unas ramitas de perejil.

La cocción de la salsa junto con el mirepoix debe prolongarse durante tres horas, agregando de cuando en cuando algunos decilitros de fondo oscuro frío, para facilitar la desmembración de todos los componentes de la salsa, que será tanto más rápida cuanto más saturados estén de jugos de carne los fondos empleados en su preparación.

Pasarla a una terrina al través de un colador fino (presionando ligeramente el mirepoix), sin dejar de removerla hasta que esté casi completamente fría. Mantenerla en reserva para posibles usos.

SALSA MEDIA GLASA (Demi-glace)

La salsa llamada media glasa es en realidad la misma salsa Española a la que se añade en último momento un poco de fondo oscuro de ternер concentrado, o bien gelatina de carne.

MEDIA GLASA ATOMATADA. — Incorporar a la media glasa un tercio de su volumen de salsa de tomate.

VELOUTÉ SIMPLE

Para obtener una buena salsa velouté, proceder como se ha indicado para la salsa Española, reemplazando el rubio oscuro por un rubio claro, teniendo siempre en cuenta las mismas proporciones. El Velouté debe tener una ebullición muy lenta, para que pueda obtener cierta transparencia.

Tiempo de cocción: Una hora y media. Después de colarla ponerla en una terrina, removiéndola continuamente hasta que esté casi fría. Puede utilizarse para muy diversos usos.

NOTA. — Mientras se produce la cocción y desmembración de las salsas española y velouté conviene, de vez en cuando, retirar la grasa y la espuma que suben a la superficie.

En el velouté se puede prescindir del mirepoix que indicamos para la salsa española.

Una cazuela más alta que ancha es la forma más indicada para la cocción de estas salsas, siendo muy aconsejable que por medio de algún cuerpo duro se levante la cazuela por uno de sus lados, de manera que el fondo no se apoye totalmente sobre el fuego.

SALSA RUBIA o SALSA PARISIÉN

(llamada también «Salsa Alemana»)

Es un Velouté corriente, ligado con yemas de huevo.

Proporciones para un litro: Un litro de velouté corriente.

Elementos auxiliares: 5 yemas de huevo, medio litro de fondo blanco, una pulgarada de pimienta molida, una pizca de nuez moscada rallada, algunas cucharadas de champiñones recién hervidos. *(No emplear jamás champiñones en conserva.)*

Preparación: Mezclar en una salteadora de material grueso las yemas, los champiñones, el fondo blanco, la pimienta y la nuez moscada, agitándolo con un batidor. Agregar el velouté y dejar que rompa a hervir, manteniendo una ebullición rápida hasta que se haya reducido en más de una cuarta parte, moviendo continuamente con una espátula y teniendo la precaución de presionar en el fondo de la cacerola, para evitar que la salsa se adhiera.

La salsa estará a punto en cuanto nape bien la cuchara, y entonces se pasará a una terrina, para su conservación.

NOTA. — Agitar la salsa ligeramente, a fin de evitar el que repose antes de su casi total enfriamiento. Para que no se forme nata basta con cubrir la superficie con un poco de mantequilla.

SALSA SUPREMA

Porciones para un litro: A un litro de velouté de ave, reducido a su punto, adicionar dos decilitros de crema bien fresca, dejarlo cocer algunos momentos y luego colar la salsa por una etamina.

Esta salsa se prepara en último momento, y al mismo tiempo que la crema, se le pueden agregar algunas cucharadas de gelatina de carne, preparada con un fondo blanco de ternera y ave.

SALSA BECHAMEL

Proporciones para un litro: Preparar un rubio claro como el que ya hemos indicado, desleírlo en un litro de leche hirviendo y dejar que rompa a hervir, moviendo constantemente con una espátula o un batidor. Retirar la cacerola a un lado del fuego, añadir una pulgarada de pimienta molida, una pizca de nuez moscada rallada, un clavo de especia

insertado en una cebolla de tamaño mediano, y un ramillete pequeño compuesto de tallos de perejil, media hoja de laurel y una ramita de tomillo. Dejar cocer a fuego lento durante una media hora, teniendo la precaución de levantar la cacerola por un lado, para que no descante todo el fondo sobre el fuego.

Pasar la salsa por un colador fino y ponerla en reserva en una terrina, cubriendo la superficie con mantequilla, para evitar el que se forme nata. Por lo general la salsa bechamel no se prepara con anticipación.

SALSA DE TOMATE

Proporciones para un litro: Para hacer una buena salsa de tomate conviene disponer de 3 kilos de tomates maduros y frescos, dividirlos por la mitad, quitarles las pepitas, cortarlos a pedazos y ponerlos en una cazuela con 75 gramos de mantequilla o mejor con cinco cucharadas de aceite de oliva, 10 gramos de sal, una pulgarada de pimienta molida y un diente de ajo atado dentro de un ramito de perejil. Tapar la cazuela y dejar que los tomates cuezan durante unos 30 ó 35 minutos a fuego lento. Tamizar la salsa y guardarla en una terrina poniéndole una capa de mantequilla, para que no forme nata.

Este sistema de preparar la salsa de tomate tiene la ventaja de su rapidez, logrando al mismo tiempo que conserve totalmente la frescura y el perfume del fruto.

A falta de tomates frescos, los de conserva también se pueden utilizar con muy buen resultado, siendo éstos más fáciles de adquirir sea cual sea la época del año.

NOTA. — Se habrá observado que para todas las salsas que hemos detallado antes se ha tomado el litro como unidad de medida. Por lo tanto, buscando las proporciones debidas se puede preparar fácilmente la cantidad deseada.

SALSAS OSCURAS COMPUESTAS

SALSA DE NARANJA, PARA EL PATO ASADO. — *Proporciones para un pato:* Separar la corteza exterior de una naranja (o naranja amarga, si se prefiere) y de medio limón, hervirla durante cinco o seis minutos y, una vez escurrida, ponerla en un recipiente con el zumo de la naranja y del medio limón. Mantenerla caliente.

En una cazuelita aparte reducir hasta la mitad un vaso de vino moscatel viejo, agregar un vasito de curaçao seco y algo así como un decilitro y medio de salsa media-glasa un poco fuerte. Dejar hervir algunos

minutos y al retirarlo del fuego añadir las mondas de naranja y limón, con su zumo. Servir en salsera.

SALSA BORDELESA. — Para obtener un cuarto de litro de esta salsa deberá reducirse a su mitad medio decilitro de vino tinto al que se le habrá incorporado una cucharadita de escalonias picadas y una pulgarada de pimienta blanca. Añadir un decilitro y medio de salsa media-glasa, dejar hervir durante algunos minutos y ponerla en una cazuela más pequeña, pasándola previamente por un tamiz fino.

Completar la salsa con 50 gramos de tuétano de buey muy fresco, cortado en dados o rodajas y cocido en agua salada durante breves minutos. Servir caliente.

Se recomienda para servir con turnédos, entrecotes asados y en general asados de carnes rojas.

SALSA BORGOÑESA. — Para 3 ó 4 litros de salsa: Dorar ligeramente con mantequilla un mirepoix compuesto de 60 gramos de tocino de pecho magro, dos cucharadas de cebollas picadas, dos cucharadas de zanahorias cortadas en dados, una hoja de laurel, un poco de tomillo, tallos de perejil cortados muy finos y algunos granos de pimienta triturada. Añadir tres cuartos de litro de un buen vino tinto, dejando que se reduzca a la mitad. Colarla y ponerla en una cazuela ligándola con dos cucharadas de mantequilla en la que previamente se habrá dorado una cucharada y media de harina.

En el momento de servir, incorporar 60 gramos de mantequilla fina.

Especial como acompañamiento de huevos y de ciertos pescados.

SALSA BRETONA. —Dorar ligeramente en mantequilla dos cucharadas de cebolla picada, humedecer con dos decilitros de vino blanco, reducir a la mitad y añadir tres decilitros de salsa española y la misma cantidad de salsa de tomate, un poco de ajo majado y algunas hojas de perejil picado. Cocer durante ocho o diez minutos y colar por tamiz fino.

NOTA.— Esta salsa se usa especialmente para acompañar las «Judías a la Bretona».

SALSA DE CEREZAS. — Las cerezas en conserva, de jugo ligeramente azucarado, son las más apropiadas.

Preparación: Poner en una cazuela un decilitro de vino de Oporto, igual cantidad de jugo de cerezas, una pulgarada de especias inglesas y la corteza exterior de una naranja, rallada. Dejar que se reduzca a la mitad, agregar de 4 a 5 cucharadas de jalea de grosella y otro tanto de cerezas deshuesadas, dejando hervir unos minutos. Servir en salsera.

Muy indicada para venado, pato asado, pato braseado, ocas.

SALSA CAZADORA. — Saltear en mantequilla y aceite de oliva, dejándolos dorar ligeramente, 150 gramos de champiñones crudos cortados en rodajas finas; agregar una cucharadita de escalonia picada e inmediatamente mojar con medio decilitro de buen coñac y un decilitro de vino blanco, dejando hervir suavemente hasta que se reduzca en una mitad. Incorporar 3 decilitros de salsa media-glasa, 2 ó 3 cucharadas de salsa de tomate y una cucharada de gelatina de carne. Dejar hervir algunos minutos más y finalmente sazonarla con unas hojas de perejil finamente picado.

Apropiada para turnedos, landrecillas de cordero, filetes mignons, supremas de pollo, etc.

SALSA CHAUDFROID OSCURA. *Proporciones para un litro:* Tres cuartos de litro de salsa media-glasa reducida a punto, 5 decilitros de gelatina de pies de ternera. Hervir a fuego vivo hasta que reduzca un cuarto de su volumen.

Rectificar la sazón y comprobar si la salsa tiene la consistencia precisa para el empleo requerido. Agregar unas cucharadas de vino de Madera, colar a través de una muselina a otra cazuela y dejarla hasta que se enfríe lo suficiente para napar las viandas a las que está destinada.

Si se desea emplearla para recubrir caza o volatería, durante la reducción de la media-glasa pueden agregarse unas cucharadas del jugo de estas carnes.

Durante la temporada de las trufas frescas también pueden añadírsele algunas mondas de este tubérculo.

Otra variante consiste en incorporar a la media-glasa, durante el proceso de reducción, un tercio de su volumen de salsa de tomate.

SALSA DE CORZO. — *Para un litro de salsa:* Reducir a su mitad dos decilitros de buen vinagre de vino tinto. Agregar un litro de salsa media-glasa, dejar hervir durante diez o doce minutos, sazonar con unos granos de pimienta triturada y continuar la ebullición durante otros cinco o seis minutos antes de pasarlo por un colador fino a otra cazuela en baño maría, para conservarla caliente. (Especial para venado.)

SALSA DIABLA. — Por lo general esta salsa se prepara en pequeñas cantidades y en el momento preciso.

Proporciones para cuatro personas: Reducir a dos tercios tres decilitros de vino blanco al que se habrá adicionado dos cucharadas de escalonias finamente picadas. Agregar dos decilitros de salsa media-glasa, dejar hervir unos minutos y avivar la salsa con una punta de pimienta de Cayena o de pimiento picante picado.

Especial para pollos, pichones, pies de cerdo.

Como variante se puede sazonar con una cucharada de mantequilla de anchoas, una cucharadita de salsa Perrin o de mostaza inglesa.

SALSA GRAN MONTERO (Grand Veneur). *Proporciones para un litro de salsa:* Desleír en una cacerola 3 cucharadas de jalea de grosella, mezclándole poco a poco y batiendo continuamente con un batidor de huevos, 2 decilitros de crema fresca y un litro de salsa de corzo. Dar unos minutos de ebullición.

SALSA ITALIANA DE CHAMPIÑONES (Duxelles). — A tres cuartos de litro de una salsa media-glasa atomatada añadirle 4 cucharadas de champiñones y 125 gramos de jamón magro cortado en trocitos muy finos. Dejar hervir durante 5 ó 6 minutos. Completar con una pulgarada de perejil picado.

SALSA DE TUÉTANO. — Salsa media-glasa reducida (si se desea se le puede agregar un poco de mantequilla), añadiéndole en el momento de servir 100 gramos de tuétano muy fresco, cortado en dados y cocido durante unos minutos en agua salada, y una pulgarada de perejil picado.

SALSA PERIGUEUX. — Agregar a medio litro de salsa media-glasa reducida, 3 cucharadas de trufa cuidadosamente mondada y picada, completándola con algunas cucharadas de vino de Madera.

SALSA PICANTE. — Reducir a la mitad 2 decilitros de vinagre, al que se habrán adicionado 2 cucharadas de escalonias finamente picadas. Agregar medio litro de salsa media-glasa, dejando que siga la cocción a fuego lento durante 8 ó 10 minutos. Una vez fuera del fuego, añadirle 2 cucharadas de pepinillos, perejil y estragón picados.

Esta salsa se recomienda particularmente para carne de cerdo cocida o a la parrilla. También es apropiada para buey cocido y carnes rojas.

SALSA DE PIMIENTA. — Rehogar con mantequilla, hasta que las legumbres estén doradas, un mirepoix compuesto de 50 gramos de cebolla, 50 gramos de zanahorias cortadas en dados, una hoja de laurel, un poco de tomillo y ramitas de perejil picado.

Mojar con litro y medio de vinagre de vino, reducirlo a la mitad y agregar medio litro de salsa media-glasa. Hervir durante algunos instantes y a través de un colador frío pasarla a una salsera.

Las proporciones de esta salsa son poco más o menos las necesarias para 8 ó 10 personas.

NOTA. — Cuando la salsa de pimienta se destina a acompañar a tro-

zos de venado u otras piezas de caza, si éstas han sido previamente marinados, se puede agregar a la salsa algunas cucharadas de dicha marinada.

SALSAS BLANCAS

SALSA AURORA. — Es un velouté al que se adiciona puré de tomate con mucho color, en la proporción de tres cuartos de velouté por uno de puré de tomates. En el momento de servirla se agregan 100 gramos de mantequilla por cada litro de salsa.

OTRA FORMA DE PREPARAR LA SALSA AURORA. — Fundir en un cacerola 2 cucharadas de mantequilla, mezclar una cucharadita de pimentón rojo dulce, calentar durante algunos segundos e incorporar un litro de bechamel a la crema.

NOTA. — Es muy importante asegurarse de que el pimentón sea dulce y no confundirlo con el de Cayena.

SALSA BEARNESA. — Para un cuarto de litro de salsa: Dejar reducir en dos tercios un decilitro de vino blanco y un decilitro de vinagre de estragón a los que se habrán agregado 2 cucharaditas de escalonias picadas, una pulgarada de hojas de estragón picadas, una pizca de pimienta blanca, una pulgarada de sal y el tamaño de una nuez de mantequilla. Retirar la cazuela del fuego, dejar enfriar la cocción durante algunos minutos, agregar 3 yemas de huevo y montar la salsa a fuego suave con 250 gramos de mantequilla reblandecida, que se agregarán poco a poco, y utilizando un batidor como se hace con las salsas mayonesa y holandesa.

La ligazón de la salsa se produce por la cocción lenta y progresiva de las yemas de huevo, por lo que es indispensable un fuego muy suave.

Una vez incorporada toda la mantequilla, pasar la salsa por una muselina, comprobar la sazón, avivar con una punta de pimienta de Cayena y completar la salsa con una pulgarada de estragón y una pizca de perifollo picado.

Esta salsa no requiere que sea servida muy caliente.

SALSA CHORON (Bearnesa con tomate). — Preparar la salsa Bearnesa como indicamos más arriba, pero sin la adición final del estragón y perifollo picado. Hacerla algo consistente y agregar un cuarto de su volumen de puré de tomate muy concentrado.

SALSA VALOIS (Bearnesa con gelatina de carne). — Preparar la salsa Bearnesa según las proporciones indicadas en la receta base. Completarla con dos buenas cucharadas de gelatina de carne derretida.

SALSA DE MANTEQUILLA. — Trabajar 40 gramos de harina con 40 gramos de mantequilla derretida. Echarle de una vez 6 decilitros de agua hirviendo después de añadirle 6 gramos de sal, mezclarlo moviendo vivamente con un batidor y finalmente, agregar una ligazón de 4 ó 5 yemas de huevos previamente diluidos en 2 cucharadas de leche tibia o de crema.

Pasar la salsa por una muselina y completarla, una vez fuera del fuego, con 250 gramos de mantequilla refinada.

SALSA DE ALCAPARRAS. — Es la misma salsa de Mantequilla antes descrita, a la cual y en último momento se le agregan 2 ó 3 cucharadas de alcaparras pequeñas por litro de salsa.

Muy apropiada para pescado hervido.

SALSA CARDENAL. — Es una Bechamel a la Crema, a la cual se agregan por cada medio litro de salsa, de 75 a 100 gramos de mantequilla de langosta, avivando la salsa con una pizca de pimienta de Cayena. Dicha mantequilla de langosta se obtendrá machacando pedacitos de langosta con cierta cantidad de mantequilla.

SALSA CHAUDFROID BLANCA CORRIENTE. — *Proporciones para un litro:* 3 cuartos de litro de velouté normal, 6 ó 7 decilitros de gelatina de pies de ternera, 3 decilitros de crema.

Poner el velouté en una salteadora de fondo grueso, calentarlo a fuego vivo moviendo continuamente con la espátula apoyada sobre el fondo, y disolviendo en ella toda la gelatina así como un tercio de la crema. El conjunto deberá quedar reducido en más de una tercera parte.

Comprobar la sazón y la consistencia, pasarla por la muselina, agregar poco a poco el resto de la crema y dejarla de lado hasta que se enfríe lo suficiente para poder napar con ella las viandas a que se destine.

SALSA CHAUFROID RUBIA. — Proceder como para la Chaudfroid corriente, reemplazando el velouté por la salsa Rubia (llamada también salsa Alemana) y poniendo solamente la mitad de la cantidad de crema.

SALSA CHAUFROID AURORA. — Preparar la salsa Chaudfroid de acuerdo con la primera fórmula, adicionar un decilitro y medio de

puré de tomate muy concentrado, o una cucharadita de pimentón rojo dulce, que previamente se habrá calentado y diluido en mantequilla.

SALSA DE CAMARONES. — A medio litro de salsa Bechamel o salsa Rubia, incorporar 100 gramos de mantequilla de camarones a la que se habrán agregado dos cucharaditas de pimentón rojo dulce.

Como guarnición, colas de camarones pequeños, sin cáscara.

SALSA AL CURRY (Salsa india). — Dorar en una cazuela una cucharada de cebolla picada con 50 gramos de mantequilla. Añadir una cucharadita de polvos de curry, dejar calentar unos instantes y sin dejar de mover continuamente con una cuchara, incorporar poco a poco un cuarto de litro de salsa Bechamel que se dejará hervir a fuego lento. Colar la salsa por un tamiz fino y completarla con unas cucharadas de crema fresca.

Se puede reemplazar la salsa Bechamel por un velouté o por una salsa Rubia, que deberá rebajarse con unas cucharadas de crema.

NOTA. — Es muy recomendable el utilizar «leche de coco» en lugar de crema fresca. Esta leche se obtiene rallando el coco finamente y envolviéndolo en una servilleta en forma de «muñeca», la cual se sumerjirá en agua caliente. Exprimir bien la «muñeca» para extraerle toda el agua, que se habrá convertido en «leche de coco».

SALSA AURORA o SALSA DE PIMENTÓN. — Los mismos componentes y procedimiento que para la Salsa al Curry, con la única diferencia que el polvo de curry se reemplaza por igual cantidad de pimentón rojo dulce.

NOTA. — Es muy difícil el precisar exactamente las proporciones que deben emplearse de polvo de Curry o de pimentón, ya que es muy irregular la pureza de estos productos.

SALSA DIPLOMÁTICA o SALSA RICA. — A medio litro de salsa Rubia, agregar un decilitro de fumet (caldo) de pescado, unas cucharadas de champiñones recién hervidos, mantequilla fresca y 2 cucharadas de mantequilla de langosta.

Completar con una guarnición de 2 ó 3 cucharadas de carne de langosta y una cucharada de trufas cortada en dados.

SALSA DE GROSELLA. — Escoger 250 gramos de grosellas algo maduras y cocerlas algunos minutos en una cazuela con agua hirviendo. Escurrirlas y terminar la cocción con 2 cucharadas de vino blanco. Pasar por un colador fino. Al puré así obtenido, agregarle dos decilitros de salsa de Mantequilla o salsa de Pescado.

Resulta muy apropiada para servir con caballas a la parrilla o hervidas a la inglesa.

SALSA HOLANDESA. — Poner en una cazuela 4 yemas de huevo, 4 cucharadas de agua fría, una pulgarada de sal y otra de pimienta molida.

Sobre un fuego suave, incorporarle poco a poco, 500 gramos de mantequilla, agitándola continuamente con un batidor pequeño, como se hace con la Mayonesa. A medida que la salsa vaya subiendo, agregar algunas cucharaditas de agua.

Esta salsa, aunque debe resultar ligera, ha de ser espesa, por lo que es preciso que la cocción sea a fuego muy lento para que las yemas y la mantequilla vayan adquiriendo consistencia a medida que se agrega la mantequilla.

Rectificar la sazón con la sal precisa, y algunas gotas de limón.

Colar con un tamiz fino.

SALSA DE OSTRAS. — Para esta salsa se calcula generalmente de 3 a 4 ostras por persona.

Lo más corriente es calentar las ostras en su propia agua, escurriéndolas y desbarbándolas seguidamente. Se presentan embebidas en una Bechamel a la Crema, o una salsa Rubia de fumet de pescado.

SALSA MARFIL. — Se compone de una salsa Rubia (o Alemana) a la cual se habrá agregado un cuarto de su volumen de gelatina de carne, extraída de jarretes de ternera y fondos de ave.

SALSA JOINVILLE. — A medio litro de salsa Rubia añadirle 125 gramos de mantequilla de cangrejos.

Como guarnición, camarones pequeños, sin cáscara y 2 cucharadas de trufas cortadas en juliana.

SALSA MORNAY. — Preparar medio litro de salsa Bechamel, a la cual se agregarán en el momento de servir, 100 gramos de mantequilla fina y 3 cucharadas de queso parmesano rallado.

SALSA MUSELINA. — En realidad se trata de una salsa Holandesa a la que se incorpora en el momento de servirla, 2 cucharadas de crema batida, por cada medio litro de salsa.

Sirve de acompañamiento para pescados hervidos y legumbres, tales como espárragos, salsifís, cardos, etc.

SALSA DE MOSTAZA. — Agregar a un cuarto de litro de salsa de Mantequilla o salsa Holandesa, una cucharada de mostaza de Dijon, o mostaza inglesa.

Esta salsa no debe prepararse hasta el momento de servirla.

Con mostaza también puede prepararse una mantequilla Maitre-d'Hotel, con las siguientes proporciones: 2 cucharaditas de mostaza por 100 gramos de mantequilla. Esta mantequilla acompaña muy bien a los pescados a la parrilla.

SALSA NORMANDA. — Antiguamente, en los restaurantes de París esta salsa se componía como sigue: Medio litro de salsa Rubia (salsa Alemana), reducida a gusto, y a la cual se incorpora en el momento de servir 150 ó 200 gramos de mantequilla fina. Hoy día, la salsa de vino blanco con fumet de pescado, reemplaza a la antigua salsa normanda.

SALSA SMITANE (Crema agria). — Dorar ligeramente con mantequilla, 2 cucharadas de cebolla finamente picada, agregar 2 decilitros de vino blanco seco y dejar reducir a fondo. Mojar con medio litro de crema agria *(smitane)*, dejar hervir algunos minutos y colar por un tamiz fino, completándola con el jugo de medio limón pequeño.

SALSA o PURÉ SOUBISE. — Cortar en rodajas 500 gramos de cebollas y cocerlas durante 5 ó 6 minutos en agua hirviendo. Escurrirlas y ponerlas en una cacerola bien untada con mantequilla. Añadir 150 gramos de arroz, dos tercios de litro de caldo blanco, una pulgarada de sal, una pizca de pimienta blanca y una buena pulgarada de azúcar. Hacer que rompa el hervor, tapar la cacerola y dejar cocer lentamente en el horno.

Seguidamente, majar el arroz y las cebollas en el mortero y pasar el puré por tamiz fino. A continuación calentarlo bien y agregar dos cucharadas de mantequilla fina y un decilitro de crema fresca.

SALSA SOUBISE CON TOMATE. — Por cada 3 decilitros de puré Soubise, añadir un decilitro y medio de puré de tomate muy concentrado.

SALSA VENECIANA. — Reducir a una tercera parte 3 decilitros de vinagre al estragón, y agregarle dos escalonias picadas, una pulgarada de perifollo, una de pimienta blanca molida y un trozo de mantequilla del tamaño de una nuez. Incorporar 3 ó 4 decilitros de salsa Rubia, dejar hervir algunos segundos a través de un tamiz fino y pasarlo a una cacerola. Terminar su preparación con 100 gramos de mantequilla fresca, dos cucharaditas de hojas de espinacas y una cucharada de estragón y perifollo finamente picados.

SALSA VILLEROY. — Reducir a fuego vivo medio litro de salsa Rubia, moviéndola continuamente con una espátula apoyada en el fondo de la cacerola, hasta que la salsa adquiera la consistencia precisa para envolver los alimentos a los que está destinada.

NOTA. — Esta salsa solamente se usa para envolver ciertas viandas que luego se empanan a la inglesa.

SALSA VILLEROY CON TOMATE. — Proceder como con la salsa que antecede, agregándola un tercio de su volumen de puré de tomate.

SALSA AL VINO BLANCO. — Esta salsa se puede preparar de dos maneras distintas.

1.ª A medio litro de salsa velouté hecha con un fumet de pescado muy reducido, agregarle en plena ebullición 3 yemas de huevo diluidas en frío con algunas cucharadas de fumet de pescado. Montar la salsa agregándole poco a poco 300 gramos de mantequilla fina.

2.ª Reducir a la mitad un decilitro y medio de fumet de pescado. Agregar 4 ó 5 yemas de huevo y montar la salsa con 500 gramos de mantequilla fina, como se hace en la salsa Holandesa.

SALSAS INGLESAS CALIENTES

SALSA DE ARANDANO (cranberries-sauce). — Cocer con medio litro de agua, en una cazuela tapada, 250 gramos de arándanos rojos. Cuando las bayas estén cocidas, se escurren y se pasan por un tamiz fino azucarando a gusto el puré que se obtenga.

Los arándanos también se pueden servir en una simple compota ligeramente azucarada.

Muy indicada para pato asado.

SALSA DE MANTEQUILLA A LA INGLESA (Butter-sauce). — Esta salsa es casi idéntica a la salsa de Mantequilla a la francesa, con la única diferencia de que no se liga con yemas de huevo.

SALSA DE ALCAPARRAS (Capers-sauce). — Es una salsa de Mantequilla a la que se agregan 2 cucharadas de pequeñas alcaparras, por cada medio litro de salsa.

Se sirve con pescado hervido, y es el acompañamiento indispensable para la «Pierna de Cordero Cocida a la Inglesa».

SALSA DE APIO (Celery-sauce). — Tomar el corazón y las hojas tiernas de 3 tallos de apio, cortarlas finamente y ponerlas en una cace-

rola junto con una cebolla picada. Mojar con caldo blanco justo para que cubra el apio, dejándolo cocer lentamente con la cazuela tapada.

Escurrirlo, machacarlo y pasarlo por tamiz fino. Mezclar el puré que se obtenga, con el mismo volumen de salsa Bechamel.

Esta salsa sirve de acompañamiento para aves hervidas o braseadas.

SALSA DE CREMA A LA INGLESA. — Se trata de una variante de la salsa Diabla francesa, para lo cual se toma un cuarto de litro de esta salsa a la que se le añaden dos cucharadas de salsa Perrin y un cuarto de su volumen de crema fresca.

SALSA DE HUEVOS A LA INGLESA (egg-sauce). — Es una salsa Bechamel a la cual se agregan dos huevos duros calientes y cortados en dados, por cada cuarto de litro de salsa.

SALSA DE PAN (Bread-sauce). — En medio litro de leche se hierven 80 ó 100 gramos de miga de pan tierno, con la sal necesaria, una cebollita mechada con una clavo de especia y una cucharada de mantequilla.

Dejar cocer lentamente durante un cuarto de hora, retirar la cebolla, afinar la salsa con un batidor y agregar un decilitro de crema.

Esta salsa se sirve con asados de ave y de caza de pluma.

SALSA DE PEREJIL (Parsley-sauce). — A un cuarto de litro de salsa de Mantequilla a la Inglesa, agregar medio decilitro de una infusión de hojas de perejil. Completar la salsa con una cucharada de perejil picado y blanqueado.

(Muy indicada para cabeza y patas de ternera, sesos etc.)

SALSA DE MANZANAS (Apple-sauce). — Mermelada de manzanas muy azucarada y una pizca de canela en polvo. Esta mermelada se sirve tibia y acompaña lo mismo al pato, que a la oca, cerdo, asados, etcétera.

NOTA. — Esta salsa para acompañar a los asados, no es típicamente inglesa, ya que también se emplea en Alemania, Bélgica y Holanda.

En dichos países los asados siempre se sirven acompañados de mermelada de manzanas, de arándano o de una compota de frutas caliente o fría.

SALSA REFORMA (Reform-sauce). — Es la salsa a la Diabla, que además lleva por cada medio litro de salsa, una guarnición de 2 pepinillos medianos, la clara de un huevo duro, 2 champiñones medianos, 20 gramos de trufa y 30 gramos de lengua escaralata, todo ello cortado en juliana.

(Salsa especial para las costillas de cordero, llamadas «a la Reforma».)

SALSA DE SALVIA Y CEBOLLAS (Sage - and - onions - sauce). — Asar en el horno 2 cebollas blancas. En cuanto estén frías, pelarlas y picarlas finamente mezclándolas con 150 gramos de miga de pan remojada en leche y luego bien exprimida. Agregar una cucharada de salvia picada, sazonar con sal y pimienta.

Este preparado se utiliza para rellenar patos.

También se sirve en salsera, aparte, después de agregarle algunas cucharadas de jugo de asado.

SALSA YORKSHIRE. — En dos decilitros de vino de Oporto, cocer completamente una cucharada de corteza de naranja cortada en juliana fina. Escurrirla. Agregar al vino dos cucharadas de salsa media glasa, otro tanto de jalea de grosellas, una pizca de canela en polvo y una punta de pimienta de Cayena. Dejar hervir algunos minutos, colar por un tamiz fino y completar la salsa con el jugo de una naranja y la corteza en juliana hervida anteriormente.

Se sirve con pato asado o braseado, y jamón braseado.

SALSAS FRÍAS

SALSA MAYONESA. — La mayoría de las salsas frías compuestas derivan de la mayonesa, y por esta razón se la considera como salsa-madre, lo mismo que la Española y la Velouté.

La preparación de la Mayonesa es muy sencilla, pero sin embargo es necesario tener en cuenta ciertos pequeños detalles que pasamos a detallar:

Proporciones de la Salsa Mayonesa: 3 ó 4 yemas de huevo a las que se habrá retirado la galladura con mucho cuidado, medio litro de aceite, 6 gramos de sal fina, una pulgarada de pimienta blanca, una cucharadita de vinagre o de limón. A gusto, se puede añadir al vinagre dos cucharaditas de mostaza de Dijon.

1.° Poner las yemas de huevo en una terrina cuyo fondo sea cóncavo, o mejor un mortero, añadienlo la sal, pimienta y un hilo de vinagre o limón.

2.° Majar las yemas incorporando el aceite gota a gota al principio, pero en cuanto la salsa empiece a ligarse se debe dejar caer en hilo, echándole de vez en cuando unas gotas de vinagre o limón.

3.° Si la salsa no debe utilizarse en seguida, añadirle dos cucharadas de agua hirviendo a fin de asegurar su ligazón y evitar que se desintegre después de unas horas.

NOTA. — 1.° Existe el prejuicio de que con el sazonado de las yemas se provoca la desintegración de la salsa, lo cual es totalmente

equivocado. Al contrario, se ha demostrado prácticamente que la sal, una vez licuada, aumenta la fuerza asimiladora de las yemas de huevo.

2.° También es un error la creencia de que la Mayonesa debe prepararse sobre hielo, toda vez que el frío es la causa más frecuente de su desintegración. El aceite debe mantenerse siempre a la temperatura ambiente.

3.° La desintegración de la mayonesa proviene: 1.°, por incorporar demasiado aceite al comenzar su confección; 2.°, por utilizar un aceite demasiado frío; 3.°, por incorporarle excesivo aceite en relación con el número de yemas.

SALSAS MAYONESAS DIVERSAS. — Se pueden obtener infinidad de variantes de Mayonesa, muy distintas unas de otras, para acompañar a los entremeses y a las entradas frías. Basta con agregar las huevas y partes cremosas de las langostas, bogavantes y otros crustáceos, así como camarones, cangrejos, anchoas, huevos duros, paprika, curry, tomate, etc.

Se maja cualquiera de estos elementos suavizándolos con un poco de Mayonesa, y una vez en estado de puré se les agregan dos tercios de su volumen de Mayonesa, o por partes iguales. Esto es cuestión de gusto e idea.

SALSA CHANTILLY. — Se trata de una salsa Mayonesa a la cual, en el momento de servir, se le incorporan 2 cucharadas de crema batida bien dura, por cada cuarto de litro de mayonesa.

SALSA DE RÁBANOS SILVESTRES CON NUECES (Sauce Raifort aux noix). — Mezclar en una terrina 150 gramos de rábanos silvestres, 150 gramos de nueces mondadas y finamente picadas, una pizca de sal, una cucharada de postre de azúcar en polvo, 2 cucharadas soperas de miga de pan blanco tierno, 2 decilitros de crema y finalmente una cucharada de postre de vinagre o el jugo de un limón.

Especial para la trucha, salmón y umbrina.

SALSA VINAGRETA (Ravigote). — *Proporciones:* 2 decilitros y medio de aceite, un decilitro de vinagre, una cucharada de alcaparras pequeñas, una pulgarada de perejil, igual cantidad de estragón, perifollo y cebolletas, todo finamente picado, sal y pimienta. Mezclar a fondo.

Puede agregarse a esta salsa, una cucharada de cebolla muy picada, una cucharada de mostaza, una cucharada de salsa inglesa e incluso un huevo duro picado.

Especial para aderezar cabeza y patas de ternera, patas de cordero y para pescados fritos.

SALSA REMOULADE. — A un cuarto de litro de salsa Mayonesa agregarle 2 cucharaditas de mostaza francesa, una cucharada de pepinillos y media cucharada de alcaparras, todo ello bien machacado, una pulgarada de perejil, otro tanto de perifollo y estragón picados, y media cucharada de pasta de anchoas.

SALSA SUECA. — Se toman 250 gramos de mermelada de manzanas muy concentrada y se le añade una cucharadita de buena mostaza, una cucharada colmada de rábano silvestre rallado y dos decilitros de salsa Mayonesa.

Puede suprimirse la Mayonesa y reemplazarla por crema fresca y jugo de limón.

SALSA TÁRTARA. — Pasar 4 ó 5 yemas de huevo duro por un tamiz fino, ponerlas en una terrina y trabajarlas hasta que formen una pasta lisa. Sazonarlas con sal y pimienta recién molida, incorporando poco a poco 3 ó 4 decilitros de aceite y una cucharadita de vinagre. Terminar la salsa agregando una buena cucharada de cebolla picada muy menudita, mezclada con dos cucharadas de mayonesa, que se pasará por un tamiz fino.

SALSA VERDE. — Blaquear en agua hirviendo, durante 3 ó 4 minutos, 50 gramos de hojas de espinacas, otro tanto de berros, 30 gramos de perejil, estragón y perifollo en la misma proporción. Escurrir, dejar enfriar y presionar los vegetales para extraerles el agua. Seguidamente machacarlos y retorcerlos dentro de un lienzo para extraer todo su jugo que se agregará a un cuarto de litro de salsa Mayonesa avivada con una punta de pimienta de Cayena.

SALSAS INGLESAS FRÍAS

SALSA CUMBERLAND (Cumberland sauce). — Se toman 4 cucharadas grandes de jalea de grosellas líquida, a las que se agregarán un decilitro de vino de Oporto, media cucharada de escalonias finamente picadas (previamente blanqueadas durante un minuto en agua hirviendo y luego secadas en un lienzo), una cucharada de corteza de naranja y otra de limón cortada en fina juliana o rallada, e igualmente blanqueada, bien seca y fría, el zumo de una naranja y de medio limón, una cucharadita de mostaza inglesa en polvo, una punta de pimienta de Cayena y si apetece, media cucharadita de jenjibre en polvo. Mezclar todo cuidadosamente.

SALSA DE MENTA (mint-sauce). — Picar muy menudo 50 gramos de hojas de menta, ponerlas en un bol y agregar 2 cucharadas de azúcar en polvo o azúcar moreno claro, 5 ó 6 cucharadas de vinagre y un poco de sal. Mezclar bien.

SALSA DE RÁBANOS SILVESTRES (Raifort-sauce). — Reunir en una terrina 100 gramos de rábanos rallados, 50 gramos de azúcar en polvo, una pulgarada de sal fina, 100 gramos de miga de pan blanco tierno, 2 ó 3 decilitros de crema fresca y una cucharadita de vinagre, que no debe agregarse hasta el momento de servir.

Guarniciones o aderezos

GUARNICIONES PARA PLATOS FUERTES

Tradicionalmente, las guarniciones han desempeñado un papel muy importante en la gran cocina francesa. Pero hoy día, para ajustarse a las exigencias de la vida moderna y facilitar la rapidez del servicio, muchas de las antiguas guarniciones han debido modificarse por ser demasiado complicadas.

En primer lugar es preciso suprimir parte de los muchos y complicados ingredientes que entran en la composición de estas guarniciones y que complican inútilmente su preparación, por lo que hay que concretarse a los productos más apreciados y en menor cantidad.

El arte culinario saldrá beneficiado bajo todos los aspectos con estas simplificaciones, pero no obstante siempre deberá procurarse complacer al máximo a los comensales.

En general, los platos fuertes no deben ir acompañados por más de un tipo de guarnición, aparte, por supuesto, las patatas, ya que éstas siempre son apropiadas en todos los casos y circunstancias.

Las guarniciones que acompañan a los platos fuertes siempre deben servirse por separado, especialmente si los comensales son más de diez. En este caso, el Maître, después de haber presentado la fuente montada al anfitrión, trinchará las viandas e irá colocando sobre platos calientes las porciones oportunas. El ayudante situado a su lado agregará la guarnición y el jugo concentrado o la salsa oportuna, según sea el tipo de comida de que se trate. Inmediatamente pasará los platos a los comensales.

Este sistema es el más práctico, ya que permite un servicio rápido, y lo que es más importante, que los alimentos se sirvan bien calientes.

Hay cierto tipo de guarniciones (guisantes, fríjoles, judías, hortalizas, pastas diversas) que siempre se presentan por separado, tanto si los comensales se sirven por sí mismos como si son los camareros quienes preparan los platos.

GUARNICIONES PARA PEQUEÑAS ENTRADAS

Las guarniciones que a continuación indicamos, son por lo general, de fórmulas sencillas, pero lo que es necesario recomendar como de mucha importancia es el cuidado en escoger los jugos y salsas que acompañen las pequeñas entradas tales como: Landrecillas, costillas, escalopas, turnedos, filetes de pollo, supremas de ave, de caza, etc., especialmente si estas entradas se guarnecen con legumbres ligadas con mantequilla, como por ejemplo los guisantes, puntas de espárragos, judías verdes, fríjoles, hortalizas, etc. En estos casos únicamente es recomendable la gelatina de carne un poco ligera, adicionada con mantequilla en la proporción de 125 gramos por un decilitro de gelatina de carne rubia, extraída de carne y huesos de ternera y aves.

La gelatina de carne, en lugar de descomponer la mantequilla que liga las legumbres, como ocurriría si se utilizase un simple jugo o salsa media-glasa, realza incomparablemente su finura y agrega un nuevo elemento de ligazón a la salsa.

PANADAS

(Especiales para diversas farsas o rellenos de pescado)

PANADA DE PAN. — *Proporciones:* 3 decilitros de leche hirviendo, 250 gramos de miga de pan blanco seco, 5 gramos de sal.

Remojar la miga de pan en la leche hasta que quede completamente embebida, y secarla a fuego vivo hasta que la pasta se despegue limpiamente de la cuchara; seguidamente ponerla en una fuente engrasada con mantequilla y dejarla enfriar.

PANADA DE HARINA (Propia para toda clase de farsas, tanto grasas como magras). — *Proporciones:* 3 decilitros de agua, una pulgarada de sal, 50 gramos de mantequilla, 150 gramos de harina tamizada.

Juntar en una cacerola el agua, la sal y la mantequilla y dejar que hierva. Una vez fuera del fuego agregar la harina, trabajándola con una cuchara de madera como se hace con la pasta para las Lionesas (Pasta choux), secarla a fuego vivo sin dejar de mover y ponerla a enfriar en la misma forma que la Panada de Pan.

PANADA FRANGIPANE (especial para rellenos de aves y pescado). — *Proporciones:* 125 gramos de harina, 4 yemas de huevos, 90 gra-

mos de mantequilla derretida, una pulgarada de sal, otra de pimienta, una pizca de nuez moscada rallada, dos decilitros y medio de leche.

Trabajar en una cacerola la harina y las yemas de huevo, agregar la mantequilla previamente derretida, sal, pimienta y nuez moscada. Diluir poco a poco con la leche hirviendo.

Cocer la panada a fuego vivo moviéndola continuamente con un batidor de huevos, y en cuanto espese, extenderla en una fuente engrasada y dejarla enfriar.

FARSAS o RELLENOS

PREPARACIÓN DE QUENEFAS

Las quenefas se moldean con una cuchara o con manga en formas variadas, y se van colocando sobre una tartera engrasada cubriéndolas luego con cuidado, con caldo o agua salada hirviendo. Se tapa la cacerola y poniéndola a un lado del fuego se deja cocer lentamente durante 10 ó 12 minutos. Debe evitarse que el líquido hierva a borbotones, porque las quenefas requieren una cocción sin la menor ebullición.

Si se observan cuidadosamente estas indicaciones, se obtendrán quenefas consistentes y ligeras al mismo tiempo.

También se puede dar forma a las quenefas mediante pequeños moldes engrasados, puestos en una salteadora y recubiertos de agua, con la sal necesaria. Cocer las quenefas en una cazuela tapada pero teniendo sumo cuidado que el agua no hierva. Este método es muy práctico, toda vez que la quenefa una vez cocida se despega del molde y sube a la superficie.

FARSA FINA DE AVE A LA CREMA

(Para Quenefas para potajes, Cefiros, Muselinas)

Proporciones: 500 gramos de carne de gallina tierna, sin nervios, 2 claras de huevo, 6 ó 7 decilitros de crema espesa y muy fresca, diez gramos de sal y una pizca de pimienta blanca.

Una vez picada la carne muy finamente, añadirle la sal, mezclarla con las claras de huevo, tamizarla y ponerla en un recipiente esmaltado; alisar la superficie con una espátula y dejarlo sobre hielo por lo menos durante una hora. A continuación incorporar la crema poco a poco trabajando la pasta con mucho cuidado y sin apartarla del hielo.

NOTA. — Por este mismo procedimiento se preparan farsas finas a la crema, con carne de perdiz, faisán, liebre, pato, e incluso con filetes de ternera o buey.

FARSA DE PANADA CON MANTEQUILLA

(Para Quenefas corrientes)

Proporciones: 500 gramos de carne de ternera desprovista de grasa y nervios (filete o landrecilla), 250 gramos de panada de harina, 6 gramos de sal, 2 gramos de pimienta, una pizca de nuez moscada, 250 gramos de mantequilla, dos huevos enteros y cuatro yemas.

Cortar la carne a pedacitos y picarla, sazonándola cuidadosamente. Majar bien la panada, incorporarle la mantequilla, luego la carne y seguidamente los huevos, de uno en uno, trabajando vigorosamente la farsa, a ser posible en un mortero, hasta lograr una pasta suave y lisa.

FARSA DE AVE, DE PANADA A LA CREMA

Proporciones: 500 gramos de carne de gallina tierna, sin nervios, 200 gramos de panada a la franginape, tres claras de huevo, ocho gramos de sal, una pizca de pimienta blanca, un asomo de mostaza, seis o siete decilitros de crema muy fresca.

Picar la carne de gallina, incorporar las claras de huevo de una a una, y seguidamente agregar la panada, trabajándola vigorosamente en un mortero para asegurar una mezcla perfecta de todos los ingredientes. Pasarla por un tamiz, ponerla en una salteadora esmaltada, alisar la superficie y dejarla reposar por lo menos durante tres cuartos de hora, sobre hielo picado. Afinarla poco a poco con la crema de la misma manera que se ha indicado para la farsa fina de ave.

Puede seguirse el mismo sistema para preparar cualquier farsa para caza o pescado.

NOTA. — Sea cual sea la farsa que se prepare, es conveniente probar previamente su consistencia cociendo una pequeña cantidad antes de formar las quenefas.

FARSA DE PERDIZ A LA PANADA. — *Proporciones:* 200 gramos de carne cruda de perdiz, 200 gramos de panada, 200 gramos de mantequilla, 5 yemas de huevo, sal, pimienta, nuez moscada.

Iguales proporciones para la farsa de faisán o liebre. Prepararla como en cualquiera de las recetas anteriores.

FARSA GODIVEAU A LA CREMA. — *Proporciones:* 500 gramos de landrecilla de ternera, bien desprovista de nervios, 500 gramos de grasa de riñones de buey, 2 huevos enteros y 2 yemas, 3 decilitros de crema, 15 gramos de sal, 2 pulgaradas de pimienta y nuez moscada.

Picar por separado la carne de ternera y la grasa de los riñones, y reunirlos después machacándolos por completo, sazonar, agregar los huevos uno a uno, trabajando vigorosamente.

Pasar la farsa por un tamiz y extenderla sobre una fuente que se colocará sobre hielo hasta el día siguiente.

Poner la farsa en un motero que se habrá enfriado previamente con hielo, machacarla de nuevo e incorporar la crema poco a poco hasta que se forme una pasta lisa y suave.

Probar su consistencia antes de confeccionar las quenefas, rectificando si es preciso.

NOTA. — Para afinar la pasta se puede usar indistintamente crema o agua helada.

Las Quenefas así preparadas se utilizan para guarnecer Volovanes y Patés calientes a la Financiera. Por lo general se moldean a mano sobre una mesa enharinada, haciéndolas pequeñas y de forma alargada, cociéndolas simplemente en agua salada.

FARSA AL GRATEN PARA PATÉS CALIENTES. — *Proporciones para 500 gramos de farsa:* 125 gramos de tocino fresco, 125 de filete de ternera y 125 gramos de hígado, todo ello cortado en cuadraditos, mondaduras de trufa, 3 yemas de huevo, 10 gramos de sal, una pulgarada de pimienta, media hoja de laurel, un poco de tomillo, dos escalonias picadas, 80 gramos de mantequilla, un decilitro de vino de Madera y cuatro cucharadas de salsa media-glasa muy reducida y helada.

Derritir en una salteadora la mitad de la mantequilla, dorar rápidamente el tocino y seguidamente la carne de ternera. En cuanto ésta haya adquirido un ligero color, incorporar el hígado y luego las mondaduras de trufa y demás ingredientes de sazonamiento; a continuación trabar el hígado rápidamente, retirarlo todo del fuego y con el vino desgrasar la salteadora.

Machacar o triturar las viandas, agregar el resto de la mantequilla, las yemas de huevo, el vino previamente pasado por la salteadora y la salsa media-glasa. Pasarlo todo por un tamiz fino y echar la farsa en una terrina, alisando bien la superficie, y dejar reposar sobre hielo.

NOTA. — Para la composición de esta farsa, se puede reemplazar el hígado de ternera por hígado de cerdo o de aves de corral, cuidando el retirar la bolsa de hiel y todas las partes afectadas.

FARSA AL GRATEN PARA PATÉS DE CAZA. — El mismo procedimiento y proporciones que para la receta anterior, salvo que la ternera se puede reemplazar por carne de conejo de corral, liebre, faisán, etc. A esta farsa se le puede añadir en el último momento, 60 gramos de paté de foie gras trufado, pasado por tamiz.

FARSA DE CERDO (llamada «Picadillo para salchichas»). — Se compone de carne magra de cerdo y de tocino fresco por partes iguales, sazonada con sal, pimienta y sal de especias.

Se emplea para Patés y Terrinas corrientes, y tiene infinidad de aplicaciones que iremos indicando en su lugar correspondiente.

FARSA DE TERNERA Y CERDO. — Proporciones para un litro de farsa: 250 gramos de carne magra de ternera y 250 gramos de carne magra de cerdo, 500 gramos de tocino graso, 2 huevos enteros, 10 gramos de sal de especias.

Picar por separado, la ternera, el cerdo y el tocino. Reunirlo todo en un mortero, machacando a fondo agregando la sazón, los huevos y por último dos cucharadas de coñac.

Esta farsa se emplea principalmente para galantinas, pero también se utiliza para Patés y Terrinas.

Sal de especias: Se prepara mezclando 100 gramos de sal fina y muy seca, 20 gramos de pimienta molida y 20 gramos de especias. Ponerla en un frasco bien cerrado y guardándolo en sitio fresco.

FARSA DE AVE, TERNERA Y CERDO. — *Proporciones:* 250 gramos de carne de ave, 100 gramos de ternera, sin nervios, 100 de carne magra de cerdo, 400 gramos de tocino fresco, 2 huevos enteros, 30 gramos de sal de especias, un decilitro de coñac.

Picar las carnes y el tocino por separado, y reunirlas en un mortero, machacarlas a fondo agregando la sazón y los huevos de uno en uno, y por último el coñac. Pasar por el tamiz.

FARSA DE CARNE DE TERNERA, CERDO Y CAZA. — Las mismas proporciones y el mismo procedimiento.

GUARNICIONES

Me limitaré a indicar las Guarniciones que considero más interesantes y algunas de sus variantes.

GUARNICIÓN A LA ALSACIANA (para aves, filetes de buey, turnedos, filetes de pollo, de perdiz, de codorniz, etc.). — Tallarines frescos

preparados a la «Alsaciana», escalopas de hígado salteadas con mantequilla, trufas cortadas en láminas empapadas en salsa media glasa al vino de Madera.

GUARNICIÓN ANDALUZA (para filetes de buey, ternera, silla de cordero, aves). — Pimientos rojos dulces asados a la parrilla, partidos por la mitad y rellenos de arroz a la Española. Medias berenjenas al gratín, salsa media glasa con tomate.

GUARNICIÓN ARLESIANA (para platos fuertes y pequeñas entradas). — Tomates rellenos a la Provenzal. Berengenas fritas con aceite. Arroz cocido con azafrán. Salsa de tomate, ligera.

GUARNICIÓN A LA BOULANGERE (para cordero y carnero). — Cebollas cortadas en rodajas y estofadas con mantequilla durante 12 ó 15 minutos, patatas cortadas en rodajas o a cuadros.

Se sazonan con sal y pimienta, y cuando la carne lleve ya media hora de cocción, se colocan a su alrededor las cebollas y patatas y se deja brasear todo junto.

GUARNICIÓN A LA CASERA. — *Proporciones para 6 a 8 personas:* 500 gramos de zanahorias cortadas y glaseadas, 300 gramos de cebollitas glaseadas, 125 gramos de tocino de pecho cortado a cuadraditos, previamente blanqueado y rehogado con mantequilla.

Esta guarnición se agrega a la carne cuando está ya casi en su punto, dejándola brasear en el jugo de la carne.

GUARNICIÓN A LA BORGOÑESA (para un trozo entero de buey braseado). — *Proporciones para 6 a 8 personas:* 300 gramos de cebollitas glaseadas, 300 gramos de champiñones frescos cortados en dados y salteados con mantequilla, 125 gramos de tocino de pecho cortado en dados y rehogado. Estos elementos se colocan alrededor de la carne una vez terminada su cocción.

El líquido a agregar debe ser siempre un buen vino tinto.

GUARNICIÓN CHATELAINE (para silla de cordero, ave). — Se compone de corazones de alcachofas de tamaño mediano recién cocidas y adornados con un salpicón compuesto de lengua escarlata, champiñones, trufas e hígado, todo cortado en pequeños dados y empapado con salsa Bechamel. Espolvorear con queso rallado, rociar con mantequilla y gratinar ligeramente.

Pequeños volovanes adornados con puntas de espárrago, patatas y pedacitos de landrecilla cocidos en mantequilla y pasadas por una gelatina de carne.

Presentación: Poner la carne sobre una fuente de tamaño apropiado, rodearla con los corazones de alcachofas, intercalando los volovanes adornados con puntas de espárrago. Las patatas se sirven aparte.

Acompañamiento: Al fondo de cocción de la carne agregar una salsa media glasa ligera.

GUARNICIÓN CHIPOLATA (para carne de vacuno y aves). — *Proporciones para 6 a 8 personas:* 10 salchichas chipolata, 20 cebollitas glaseadas, 20 castañas cocidas en caldo, 150 gramos de tocino de pecho cortado a cuadraditos, blanqueado y salteado, y facultativamente unas veinte zanahorias cortadas al tamaño de aceitunas y glaseadas.

Colocar la carne sobre una fuente de tamaño apropiado, rodearla con la guarnición o bien servirla aparte.

Al mismo tiempo presentar una salsa media glasa a la que se le habrá agregado el fondo de la cocción de la carne.

GUARNICIÓN CHOISY (para platos fuertes y pequeñas entradas). — *Proporciones para 8 a 10 personas:* 12 medias lechugas braseadas, presentadas por separado en una fuente untada con mantequilla, espolvoreadas con queso rallado y cubiertas con salsa de tuétano con tomate. Preparar la fuente cinco o seis minutos antes de servirla, junto con unas veinte patatitas enteras cocidas en mantequilla y rebozadas en gelatina de carne.

Acompañamiento: El fondo de la cocción de la carne, ligeramente ligado, o bien salsa media glasa.

GUARNICIÓN FAVORITA (para filetes de pollo, landrecillas de cordero salteadas). — Se compone de escalopas de hígado, sazonadas, rebozadas en harina y salteadas con mantequilla. Láminas de trufa y puntas de espárragos verdes.

Salsa de acompañamiento: Desglasar la cacerola donde se habrán salteado las landrecillas o los filetes, con algunas cucharadas de fondo blanco, agregándose gelatina de carne y mantequilla fresca.

NOTA. — Es muy importante no retirar la grasa antes de desgrasar la cacerola. Es muy corriente escurrir la cacerola antes de desgrasarla, lo que constituye un grave error, ya que la grasa ha adquirido el sabor de la vianda, con lo cual proporciona una mayor finura y delicadeza a la salsa.

GUARNICIÓN A LA FINANCIERA (para filetes de buey y ave). — Docena y media de quenefas de ternera o de ave, moldeadas con cuchara de postre y cocidas en agua salada, unas quince cabezas de champiñones pequeños cocidos con mantequilla y jugo de limón, doce

crestas y 12 riñones de pollo, 75 gramos de trufa en láminas y unas veinte aceitunas deshuesadas. Todo reunido en una cacerola y mojado con salsa media-glasa al vino de Madera.

Esta guarnición es preferible que sea servida aparte y presentar la carne simplemente rociada con el jugo de su propia cocción.

GUARNICIÓN FLAMENCA (para carnes). — Se compone de zanahorias y nabos cortados en forma de dientes de ajo, cocidos en mantequilla y caldo blanco, coles braseadas y moldeadas en bolas del tamaño de una castaña, tocino de pecho cocido con las coles y cortado en rectángulos, y rodajas de seso cocido. Patatas a la inglesa, servidas aparte.

Acompañamiento. — El mismo fondo de cocción de la carne.

GUARNICIÓN FORESTIERE (para carne y aves). — Se compone de setas salteadas con aceite y mantequilla por partes iguales y un poco de perejil. Patatas cortadas a cuadraditos, cocidas en mantequilla y rociadas con unas cucharadas de gelatina de carne.

Acompañamiento. — Trufas en láminas, sazonadas con sal y pimienta recién molida y rebozadas en salsa media-glasa, a las que se habrá agregado el fondo de la cocción de la vianda, muy reducida.

GARNICIÓN GODARD (para platos fuertes de carne y aves). — La guarnición Godard no es otra que la «Financiera» a la que se agrega como complemento molleja de ternera o de cordero, braseada.

Esta guarnición, como muchas otras, raramente se encuentra en los menús modernos.

GUARNICIÓN JARDINERA (para carnes). — Se compone de zanahorias y nabos, cortados en bolas o tiras por medio de un cortador de legumbres, cocidos en mantequilla y glaseados; guisantes, fríjoles y judías verdes cortadas en pequeñas tiras antes de su cocción, estas tres legumbres ligadas por separado con mantequilla, y por último ramitos de coliflor recién cocida.

Colocar todos estos elementos alrededor de la vianda, en grupos distintos, alternando las tonalidades; napar cada ramito de coliflor con una cucharadita de salsa Holandesa.

Acompañamiento. — Un jugo bastante concentrado.

GUARNICIÓN MACEDONIA (para carnes). — Esta guarnición se compone de los mismos elementos que la Jardinera, pero en este caso se mezclan y se ligan juntos con mantequilla. Se presentan en una rabanera, se sirven aparte o dentro de fondos de alcachofa grandes, recién cocidos. En este caso se puede rodear la carne con estos fondos guarnecidos.

Acompañamiento. — Jugo concentrado o media-glasa ligera.

GUARNICIÓN A LA CASERA (para filetes de buey salteados). — Se compone de guisantes frescos cocidos a la francesa. Medias lechugas braseadas. Patatas Macaire o al Gratén.

Acompañamiento. — Jugo de la cocción de la carne. Las patatas y los guisantes se sirven aparte.

GUARNIÓN MARÍA LUISA (para filetes de buey, silla de cordero, aves). — Se compone de fondos de alcachofa recién cocidos, de tamaño mediano, adornados con puré de champiñones, espolvoreados con queso rallado, rociados con mantequilla y ligeramente gratinados. Láminas de trufa calentadas con mantequilla y gelatina de carne. Puntas de espárragos verdes ligadas con mantequilla.

Colocar una lámina de trufa en cada alcachofa. Las puntas de espárragos se sirven en rabanera aparte.

Acompañamiento. — Jugo ligado, del fondo de cocción de la carne.

GUARNICIÓN MARQUESA (para aves). — Se compone de macarrones gruesos cocidos en agua salada, ligados con mantequilla, queso parmesano rallado, y láminas de trufas. Preparar colas de camarones rebozadas en una salsa Bechamel a la Crema, muy reducida y sazonada con crema de camarones. Presentar la guarnición aparte y cubrir el ave con una ligera capa de salsa Suprema.

GUARNICIÓN PIAMONTESA (para carnes y aves). — Se compone de setas salteadas, que se ponen en una fuente que pueda ir al horno, se espolvorean con queso parmesano rallado y se cubren con tomates sin pepitas y cortados en rodajas finas, salteados con aceite en una sartén. Sazonar con sal y pimienta, un poco de ajo y perejil picado. Dejar gratinar durante diez a doce minutos, tapar la fuente y mantenerla caliente unos cinco minutos antes de servir. Presentar al mismo tiempo una fuente con Arroz a la Piamontesa.

Acompañamiento. — Jugo del preparado de carne.

GUARNICIÓN PORTUGUESA (para carnes y aves). — Se compone de tomates rellenos, rodajas de calabaza salteadas con aceite, y un sazonamiento de sal, pimienta, ajo y perejil picado. Arroz cocido.

El arroz y la calabaza se sirven aparte.

Acompañamiento. — Jugo de carne o media-glasa ligera adicionada al fondo de cocción de la carne.

GUARNICIÓN PROVENZAL (para buey, cordero, carnero). — Se compone de tomates a la Provenzal, setas o champiñones salteados con aceite en una sartén, y buena cantidad de perejil picado.

Acompañamiento. — Salsa de tomate a la Provenzal y el jugo de la carne que se acompaña.

NOTA. — Se pueden servir al mismo tiempo judías verdes tiernas y patatas, cocidas por separado en agua salada.

GUARNICIÓN RENACIMIENTO (para carnes). — Esta guarnición sólo puede prepararse durante los meses de abril y mayo, que es la estación de las legumbres.

Se compone de un surtido completo de legumbres tempranas, preparadas de acuerdo con su condición. Agruparlas en montoncitos alrededor de la vianda.

Acompañamiento. — Fondo de cocción de la carne, ligeramente ligado.

GUARNICIÓN RICHELIEU (para carnes). — Se compone de tomates rellenos, champiñones a la parrilla, lechugas braseadas, patatas nuevas o patatas cortadas en forma de bolas con cortador especial, cocidas en mantequilla y ligeramente rebozadas en gelatina de carne.

Acompañamiento. — El fondo de coccíón ligeramente ligado o salsa media-glasa.

GUARNICIÓN ROSSINI (para carnes y aves). — Tallarines a la Italiana con queso parmesano, escalopes de hígado sazonadas con sal y pimienta y salteadas con mantequilla, láminas de trufa rebozadas en salsa media-glasa al vino de Marsala.

GUARNICIÓN SICILIANA (para aves). — Para una buena pularda preparar 10 tortitas de sémola tal como se indica para los «Gnochis a la Romana», pasarlos por harina y en una sartén con mantequilla dorarlas por ambos lados. Brasear 10 escalopas pequeñas de molleja de ternera.

Colocar las tortitas en una fuente redonda y sobre cada una de ellas una escalopa de molleja y sobre la escalopa una lámina de trufa. Cubrir con salsa Bechamel, espolvorear con queso rallado y ponerlo a gratinar. Adornar el centro de la fuente con guisantes frescos cocidos a la inglesa.

En este caso, la pularda debe presentarse braseada, con su fondo de cocción reducido y ligado con mantequilla.

GUARNICIÓN TALLEYRAND (para aves braseadas o timbales diversos). — Para una buena pularda: 250 gramos de macarrones cocidos en agua salada, ligados con 150 gramos de mantequilla, 100 gramos de queso rallado (mitad gruyere y mitad parmesano), 100 gramos de trufa en juliana o en láminas y 100 gramos de foiegrás, cortado en grandes dados.

Esta guarnición se sirve aparte, al mismo tiempo que la pularda.

Acompañamiento. — Fondo de cocción del ave, reducido, al que se agregará un decilitro de salsa media-glasa ligeramente atomatada.

GUARNICIÓN TOLOSANA (para aves rellenas con arroz y foiegras, y cocidas). — Para una pieza de buen tamaño, 10 crestas y una docena de riñones de gallo, 200 gramos de champiñones, 100 gramos de trufas, 100 gramos de molleja de cordero, todo ello reunido en una cacerola y rociado con algunas cucharadas de vino de Madera. Calentar a fondo y mojar la guarnición con salsa Parisién o salsa Alemana. Utilizar la misma salsa para el ave.

La guarnición se sirve aparte.

NOTA. — Ver la forma de preparar las legumbres mencionadas en las anteriores guarniciones, en el capítulo de **Legumbres y Pastas alimenticias.**

Hay que tener en cuenta que bajo el punto de vista higiénico, las legumbres y hortalizas constituyen el acompañamiento más sano para las viandas en general.

Dada su variedad, se pueden preparar infinidad de variantes de guarniciones de acuerdo con las temporadas de las legumbres, teniendo siempre en cuenta que en la cocina familiar es preferible que las viandas no lleven más que una legumbre como guarnición, con la sola excepción de las patatas, que siempre son adecuadas.

Potajes

CONSIDERACIONES SOBRE LOS POTAJES EN GENERAL

Desde tiempo inmemorial, Francia ha sido el país en donde el potaje ha constituido siempre el preludio de las mejores comidas.

Por esta circunstancia su preparación exige el mayor cuidado, ya que de la buena o mala impresión que el potaje pueda causar a los comensales depende en gran parte el éxito de la comida.

Uno de los detalles más importantes es que debe servirse siempre hirviendo.

A este propósito recordaré una anécdota bastante graciosa y que además tiene mucha ironía.

«Monseñor», decía cierto día el Príncipe-Obispo de Passau, al último Príncipe de Condé, «he dado orden de que durante todo el tiempo que me hagáis el honor de estar en mi casa se ponga un cuidado extremo en el preparado de los potajes, ya que la nación francesa es una nación sopera...». «E hirviente», contestó el viejo emigrado.

Los potajes se dividen en dos clases: los potajes claros y los potajes ligados. Se preparan magros y grasos. En este último caso las carnes más indicadas son las de buey, cordero, ternera y gallina. Seguidamente vienen las de cerdo fresco y salado, oca, pato, liebre, faisán, perdiz y pichón.

Con la carne de buey se consiguen excelentes «Pot-au-feu», nombre muy francés, sinónimo de «Cocido», que en su sencillez resume la comida completa del soldado y de las clases trabajadoras. Y no por ello deja de ser también la delicia de las clases sociales más pudientes.

El «pot-au-feu» es la base de la familiar «croute-au-pot» y de una mayoría de las sopas y potajes grasos. Del cuidado con que sean preparados dependerá que se pueda lograr un consomé fino y delicado.

POT-AU-FEU (Cocido)

En Francia, el «Pot-au-feu» es el símbolo de la vida familiar. Para prepararlo en condiciones irreprochables y con todas las cualidades requeridas es de capital importancia que las carnes y legumbres sean extremadamente frescas.

Los trozos de buey que deben elegirse de preferencia son los que corresponden a la espaldilla, landrecilla, pecho, costillas y punta de culata. En el caso que la carne deba presentarse en la mesa, las partes más indicadas son la punta de culata y las costillas.

Porciones para 8 ó 10 personas: 1 kilo 500 gramos de punta de culata, 600 gramos de costillas, 250 gramos de huesos triturados, 5 litros de agua fría, 30 gramos de sal, 4 granos de pimienta, 4 zanahorias medianas, 2 nabos, 2 puerros, una pastinaca, una cebolla dorada al horno y mechada con un clavo de especia, una lechuga, una hoja de apio, un ramito guarnecido compuesto de perifollo, una hoja de laurel, un diente de ajo y media col rizada previamente blanqueada en agua hirviendo durante ocho o diez minutos.

Si se desea se puede suprimir la col y el diente de ajo. Todas las legumbres deben restregarse y lavarse cuidadosamente.

Preparación. — Poner en una marmita de tierra la carne bien atada, junto con los huesos, el agua y la sal. Al primer hervor, espumar con cuidado y añadir un vaso de agua fría, dejar hervir de nuevo y espumar por segunda vez.

Tan pronto como se produzca una ebullición total y fuerte, poner la marmita a un lado del fuego, cubrirla en sus tres cuartas partes con la tapadera y dejar que continúe hirviendo lentamente durante tres cuartos de hora, agregando entonces las legumbres y los aromas. Cocer durante tres horas y media.

Transcurrido este tiempo, el buey debe hallarse en su punto y haber alcanzado el máximum de sabor. No obstante, no se puede fijar exactamente el tiempo de cocción de las viandas, ya que depende de la calidad y edad del animal.

En el momento de servir, retirar con precaución de la marmita primero las viandas y luego las legumbres. Cortar finamente una parte de las legumbres y ponerlas en una sopera junto con pequeñas rebanadas de pan tostado al horno o a la parrilla.

Colocar el resto de las legumbres alrededor de la carne. Desengrasar el caldo, pasarlo por tamiz fino y verterlo en la sopera. Este caldo mejora mucho si además de la carne se le añaden algunos menudillos de ave.

En general, además de las legumbres se sirven como acompañamiento pepinillos en vinagre, mostaza e incluso salsa de tomate, salsa picante o salsa Raifort.

PETITE MARMITE

La misma preparación que para el «Pot-au-feu», pero agregando una gallina joven o, en su defecto, un pollo, y algunos menudillos.

La col se blanquea durante unos ocho o diez minutos en agua hirviendo, y una vez fría se cuece por separado en un poco de caldo sin desgrasar. Las zanahorias y los nabos se cortan al tamaño de un diente de ajo, y el puerro, en tiras de unos tres centímetros de largo.

El caldo se sirve junto con las legumbres y el pollo cortado a pedazos, acompañado de rebanadas de pan tostado. Al mismo tiempo y en una fuente aparte se sirve la carne cortada a pequeños pedazos y la col.

Servir queso parmesano recién rallado.

LA POULE-AU-POT DEL REY ENRIQUE IV

Esta «Poule-au-Pot» no es otra cosa que el «Pot-au-feu», al cual se añade una gallina tierna rellena, un trozo de tocino ahumado y arroz.

Composición de la farsa: 125 gramos de tocino magro de pecho picado fino, 100 gramos de miga de pan, el corazón y el hígado de la gallina, una pulgarada de perejil y estragón picados, 2 huevos frescos, y un sazonamiento de sal, pimienta y nuez moscada rallada.

En el momento de servir se retira la gallina de la marmita, se la desbrida y se coloca en una fuente ovalada, rodeada de la carne, el tocino y parte de las legumbres. Echar la sopa en la sopera y servirla en seguida.

El Potaje Enrique IV o la «Poule-au-pot» que se sirve actualmente no es más que la «Petite marmite» acompañada de arroz cocido con el caldo, servido aparte a fin de que los comensales tengan la facultad de servirse a voluntad.

LA POULE-AU-RIZ DEL REY LUIS FELIPE

Según creo, la «Poule-au-Riz» del Rey Luis Felipe no es más que una leyenda. Esta «gallina» de la que tanto se ha hablado no debió ser más que una promesa del Rey a su pueblo, asegurándole que en adelante

todos los domingos sus leales podrían agregar a su humilde «Pot-au-feu» una gallina acompañada de un abundante plato de arroz. Dichosos los que fueron elegidos: la historia no nos dice nada sobre este particular.

La preparación de la «Poule-au-Riz» es poco más o menos idéntica a la «Poule-au-pot» de Enrique IV, salvo que se debe doblar la cantidad de arroz, para obtener una sopa más espesa.

EL POT-AU-FEU PROVENZAL

Antiguamente, en la Provenza se preparaba el «Pot-au-feu» con carne de cordero, ya que debido a la falta de comunicaciones, el buey era muy escaso en la mayoría de los pueblos. Esta antigua costumbre todavía no ha desaparecido, ya que muchas personas prefieren la carne de cordero a la de buey. Cuestión de gustos.

La carne de cordero, cuando es de buena calidad y no huele a lana, proporciona un caldo exquisito y delicado y al propio tiempo muy grato al paladar. Los trozos de cordero más apreciados para este plato son los de la espaldilla, cuello y pecho.

Este «Pot-au-feu» generalmente se reserva para la comida familiar de los domingos al mediodía.

He aquí la receta: Escoger una col de mediano tamaño a la que se quitarán las primeras hojas, por ser generalmente demasiado duras. Separar luego una docena de las hojas mayores, que servirán de envoltorio. Después de sumergirlas durante ocho o diez minutos en agua hirviendo, y una vez escurridas y frías, se colocan sobre una redecilla dispuesta sobre un lienzo blanco, en posición que imite su forma natural. El resto de la col se corta en cuatro pedazos, se hierve durante diez minutos, se escurre, se deja enfriar y se pica muy menudo.

Calentar en una cacerola 4 cucharadas de aceite de oliva, agregar dos cucharadas de cebolla picada muy fina y 150 ó 200 gramos de tocino magro de pecho, también picado. Rehogar durante algunos minutos con poco fuego, sin dejar que se dore la cebolla. Agregar entonces la col, removiendo con una cuchara de madera. Dejar que cuezan algunos minutos más, retirar la cacerola del fuega y añadirle 200 gramos de arroz escurrido, previamente cocido algunos minutos en agua hirviente, una pulgarada de perejil picado, un diente de ajo, sal y pimienta, dos huevos bien batidos y unas cucharadas de queso recién rallado. Cuidar que todo quede bien mezclado.

Seguidamente póngase esta mezcla o relleno en el centro de las hojas de col dispuestas sobre la redecilla, y después de darle su forma natural ciérrese la red de manera que la col conserve su forma durante la cocción a que ha de ser sometida.

La carne y la col se cuecen en la misma marmita, echando la col cuando el caldo ya está espumado, precisando ambas el mismo tiempo de cocción.

En el momento de servir, retirar la col de la marmita con mucho cuidado, ponerla en una fuente redonda y quitar la redecilla. Las viandas se presentan aparte, rodeadas de las otras legumbres.

El caldo, una vez desgrasado, se pasa por un tamiz fino y se echa en la sopera, donde se habrán colocado rebanadas de pan tostado a la parrilla. Las viandas y la col se sirven al mismo tiempo.

CONSOMÉ PARA POTAJES CLAROS

Se da el nombre de consomé a todos los caldos, después de su clarificación.

La col debe suprimirse por completo de aquellos caldos que se desee clarificar.

Aun cuando para las comidas caseras no sea partidario de la clarificación de los caldos, puesto que con ello pierden el delicado sabor del «Pot-au-feu», a continuación indico el procedimiento a seguir.

Para obtener tres litros de consomé: Trinchar fino 800 gramos de carne fresca de buey y sin grasa, algunos menudillos de ave y, si es posible, uno o dos caparazones machacados de pollo asado. Reunir estas viandas en una cacerola, mezclarlas bien con dos o tres claras de huevo y medio vaso de agua fría, y agregarle poco a poco cuatro litros de caldo frío, añadiendo un ramito de perifollo y un tallo de apio.

Poner la cazuela sobre un fuego moderado, removiendo continuamente con una espátula o cuchara. Al primer hervor retirar la cazuela, dejándola a un lado del fuego de manera que la ebullición sea casi imperceptible. Después de treinta y cinco o cuarenta minutos de cocción pasar el consomé a través de una servilleta. Conservarlo caliente al baño maría.

En el momento de servirlo agregar al consomé el elemento de guarnición que se desee.

CONSOME DE CAZA

En familia no se acostumbra a preparar esta clase de consomé, pero caso necesario se pueden agregar a la «Petite marmite» una o dos perdices, o un faisán, y tanto unas como el otro deben estar a medio asar.

Si es necesario clarificar el caldo según la forma antes indicada, empléese mitad de carne magra de buey y mitad de liebre.

CONSOMÉ RÁPIDO

En caso de urgencia: Picar un kilo de carne de buey sin nada de grasa y muy fresco y tres menudillos de pollo. Poner las viandas en una cazuela, agregar el blanco de un puerro, una zanahoria, una rama de apio cortada, una lechuga y un ramito de perifollo. Mojar con cuatro litros de agua fría, moviendo con la cuchara hasta que rompa el hervor. Retirar la cacerola del fuego dejándola a un lado, agregas 2 clavos de especia insertados en una cebolla, 30 gramos de sal, 5 ó 6 gramos de pimienta; tapar la cazuela en sus tres cuartas partes y continuar la ebullición lenta durante cincuenta minutos. Colar el consomé con una estameña, desgrasarlo y si es preciso añadirle algunas gotas de caramelo, para darle un color agradable.

CALDOS REFRESCANTES

Poner en una marmita pequeña 800 gramos de carne magra de ternera, 2 litros de agua, 3 gramos de sal. Al primer hervor espumar, agregar una cucharada de semillas de pepino y dejar que hierva lentamente sobre fuego suave. Después de 45 minutos de ebullición incorporar una lechuga y el perifollo, dejando que siga la cocción durante veinte minutos más. Colar el caldo con una estameña o tamiz muy fino después de haberlo desgrasado cuidadosamente.

NOTA. — Se pueden adicionar a este caldo dos cucharadas de arroz o cebada perlada por litro de líquido, en cuyo caso se debe aumentar sensiblemente el volumen del agua.

OTRO CALDO REFRESCANTE. — 300 gramos de jarrete de ternera, los muslos y menudillos de un pollo de tamaño mediano.

Ponerlo todo en una marmita o en su defecto en una cacerola. Mojar con dos litros de agua. En cuanto rompa el hervor espumar cuidadosamente, retirar la marmita a un lado del fuego, salar ligeramente, agregar 4 ó 5 cucharadas de cebada perlada, una lechuga, una zanahoria mediana, una cebolla, algunas semillas de calabaza trituradas y un ramito de perifollo. Dejar hervir a fuego lento durante una hora y media. Colar por tamiz fino.

CALDO DE HIERBAS. — Poner en una cacerola una cebolla mediana, un puerro picado, cuatro cucharadas de cebada perlada, un ramito de perifollo, una lechuga, berros, acederas (50 gramos de cada), todo

ello picado, 4 gramos de sal y litro y medio de agua. Hervir durante treinta minutos.

AGUA DE ARROZ. — Poner en una cazuela con dos litros de agua, 125 gramos de arroz cuidadosamente lavado. Dejar hervir durante treinta minutos, pasarlo por un colador fino sobre unas rodajas de limón o de naranja y poner azúcar a gusto.

AGUA DE CEBADA. — Prepararla lo mismo que el agua de arroz, pero teniendo en cuenta que precisa una ebullición de 60 minutos.

AGUA DE REGALIZ Y ACHICORIA SILVESTRE. — 60 gramos de raíz de regaliz, una puñado de achicoria silvestre. Hervir durante 30 minutos y seguidamente colar sobre rodajas de limón.

BEEF-TEA (Jugo de carne de buey) Y GELATINA DE CARNE PARA ENFERMOS

Para obtener una taza de te de jugo de carne: 500 gramos de carne de buey muy fresca, de la parte de la culata y completamente libre de grasa. Picarla finamente, ponerla en una terrina y hacer que poco a poco absorba de 3 a 4 cucharadas de agua fría. Salar muy ligeramente. Colocar la carne en un frasco especial para este uso, de cierre hermético y ponerlo dentro de una cacerola grande, cubrirlo por completo con agua fría y dejar que hierva lentamente durante 3 horas teniendo cuidado de añadir agua de vez en cuando para compensar la pérdida producida por la evaporación. Quitar la cacerola del fuego y cuando el agua esté tibia retirar el frasco. Colar su contenido por una estameña.

GELATINA DE CARNE. — Proceder en la misma forma agregando a la carne de buey, 100 gramos de jarrete de ternera picada y 60 gramos de pata de ternera cortada en juliana grande, blanqueada en agua hirviendo y luego enfriada.

Cuando se cuele la gelatina por la estameña, verterla en recipientes pequeños.

NOTA. — Para la gelatina es preciso agregar a las carnes de 6 a 8 cucharadas de agua en lugar de cuatro.

Tanto para preparar el «Beef-Tea», como la Gelatina, se les puede agregar también la carne de uno o dos muslos de pollo.

PASTAS DIVERSAS PARA POTAJES CLAROS

(llamadas pastas Italianas)

Proporciones: Se precisan unos 60 gramos de pasta por litro de consomé o caldo de puchero. El tiempo de cocción varía entre 10 y 12 minutos, según la calidad de las pastas.

NOTA. — Es aconsejable previamente cocer las pastas durante unos dos minutos en agua hirviendo antes de proseguir su cocción en el caldo.

La mayor parte de las pastas para potajes pueden dosificarse bien con una cuchara sopera, cuyo contenido representa 20 gramos.

PERLAS DEL JAPÓN. — Se emplean a razón de 70 gramos por litro de consomé. Tiempo de cocción: 20 a 25 minutos.

SALEP, SAGU, TAPIOCA. — A razón de 65 a 70 gramos por litro de consomé. Tiempo de cocción: de 15 a 18 minutos.

ARROZ. — de 45 a 50 gramos por litro de consomé. Tiempo de cocción: 20 a 25 minutos.

NOTA. — El arroz debe ponerse en una cazuela, cubrirlo con agua, hervirlo durante 2 minutos, escurrirlo y luego agregarlo al caldo para terminar su cocción.

Cuando ha de emplearse como guarnición de un potaje, debe cocerse en un caldo corriente abundante y escurrirlo bien antes de agregarlo al potaje.

SÉMOLA. — Se emplea a razón de 3 cucharadas de sopa por litro de consomé. Tiempo de cocción: 18 a 20 minutos.

ROYALES PARA CONSOMÉS

ROYAL PARA CONSOMÉ. — Batir en una terrina, como si fuera para una tortilla, un huevo entero y 3 yemas, agregar poco a poco 2 decilitros de consomé o de caldo hirviendo, pasarlo por un colador fino o muselina, quitar la espuma que se produzca y verterlo en moldes o cubiletes untados con mantequilla. Tiempo de cocción: de 12 a 15 minutos al baño maría, con la cacerola tapada. (El agua del baño maría no debe llegar a romper el hervor).

Tan pronto como el Royal esté cocido, retirar los moldes de la cacerola, ponerlos a enfriar y no desmoldarlos ni cortarlos hasta que estén completamente fríos.

Cortarlos en rodajas o cubos y ponerlos en otro recipiente cubriéndolos con consomé para conservarlos calientes, pero sin agregarlos al potaje hasta el momento de servirlos.

PROFITROLES PARA POTAJES

Los profitoles se colocan sobre planchas, dándoles el tamaño de una nuez pequeña y se hornean como las lionesas a la crema. *(Petits choux).*

PASTA DE LIONESA (Choux). — Poner en una cacerola medio litro de agua, 100 gramos de mantequilla y 5 gramos de sal. Cuando rompa el hervor agregar fuera del fuego 300 gramos de harina tamizada, mezclado vigorosamente con una cuchara de madera. Volver a poner la cacerola en el fuego sin dejar de trabajar con la cuchara hasta que la pasta se despegue, retirar del fuego y agregar 6 huevos enteros de uno a uno.

ROYAL A LA CREMA. — Batir como para tortilla, un huevo entero y 3 yemas, diluir en 2 decilitros de crema, sazonar con una pulgarada de sal y una pizca de nuez moscada. Colar y cocer al baño maría tal como se ha explicado en la receta de Royal base.

ROYAL DE TOMATE. — A un decilitro de puré de tomates bien sazonado, agregar 4 cucharadas de crema fresca y una pizca de azúcar. Ligar con un huevo entero y tres yemas, y cocerlos al baño maría en cubiletes untados con mantequilla.

ROYAL DE AVE. — Machacar en un mortero 60 gramos de pechuga de ave cocida, agregar 2 cucharadas de salsa Bechamel, 2 cucharadas de crema fresca y una pizca de nuez moscada. Ligar con un huevo y dos yemas, tamizar y cocer según las indicaciones anteriores.

Se pueden preparar Royales a base de carne de faisán, perdiz, liebre, etc., procediendo como para el Royal de Ave, con la única diferencia que la Bechamel debe reemplazarse por 4 cucharadas de salsa media-glasa muy reducida.

NOTA. — Los Royales son también recomendables como alimento ligero para niños y enfermos, en cuyo caso se sirven enteros acom-

pañados con una ligera salsa rubia u oscura, o de un puré de legumbres frescas, tales como guisantes, espárragos, achicorias, judías verdes, etc.

CONSOMÉS Y POTAJES CLAROS

CONSOMÉ DE ALONES DE AVE. — Consomé a la «Petite Marmite», en el que se habrán hervido alones de ave, previamente deshuesados y rellenos con picadillo de pollo. Coser el orificio de la piel del alón.

Una vez cocidos ponerlos en una cacerola después de quitarles las bridas, agregando 2 cucharadas de arroz hervido en consomé, por cada alón. Colar el consomé por una estameña y echarlo hirviendo sobre los alones.

Se puede ampliar la guarnición agregando algunas cucharadas de guisantes cocidos a la inglesa y bolitas de zanahorias de igual tamaño que los guisantes, formadas con un cortador de legumbres y cocidas en caldo corriente.

CONSOMÉ AURORA. — Una tapioca ligera hecha con consomé de «Petite Marmite», a la cual se habrá adicionado un cuarto de su volumen de puré de tomate, tamizado con una muselina.

Guarnición: Yemas de huevo duro pasadas por un colador de metal y espolvoreadas sobre el consomé en el momento de servir.

CONSOMÉ BONNE FEMME. — *Proporciones para 6 personas:* Escoger 2 cuellos de cordero, deshuesarlos, bridar la carne y ponerla junto con los huesos en una marmita apropiada o en una cacerola; mojar con 3 litros de agua. Espumar, agregar 200 gramos de cebada perlada bien lavada y 20 gramos de sal, dejando hervir lentamente como el «Pot-au-Feu». A mitad de la cocción incorporar zanahoria, blanco de apio, cebolla (en total 250 gramos), cortados en cuadraditos, una hoja de laurel y una ramita de perejil formando ramito.

En el momento de servir, cortar la carne en cuadraditos, ponerla en la sopera y echar encima el contenido de la marmita después de haber retirado los huesos y el ramito guarnecido. Una pulgarada de pimienta recién molida incrementará el sabor de este potaje.

CONSOMÉ BRUNOISE. — *Porción de legumbres para dos litros de consomé:* 300 gramos de zanahoria, 200 gramos de nabos, 3 berros medianos, una ramita de blanco de apio y una cebolla pequeña.

Cortar las legumbres a trocitos de 3 milímetros y ponerlos en una cacerola en la que se habrán derritido 50 gramos de mantequilla, sazonar con sal y una cucharadita de azúcar en polvo. Tapar la cacerola dejando estofar las legumbres suavemente y en cuanto hayan extraído toda su humedad, mojarlas con medio litro de caldo, terminando la cocción a fuego lento.

En el momento de servir el consomé, agregar a la Brunoise (la preparación de verduras antes indicada) unas hojas de perifollo y si se desea, unas cucharadas de guisantes cocidos a la inglesa.

CONSOMÉ BRUNOISE DE ARROZ. — En el momento de servir el consomé, agregarle 4 cucharadas de arroz cocido por litro.

En lugar de arroz, se puede guarnecer también con cebada perlada, o perlas del Japón, cocidas en consomé.

Asimismo, el Consomé Brunoise puede ligarse con yemas de huevo y crema, o con un tercio de su volumen de puré de legumbres secas, tales como judías, guisantes, lentejas, etc.; incluso se puede ligar con crema o veloute de ave.

CONSOMÉ CARMEN. — *Proporciones para 5 ó 6 personas:* Preparar una «Petite Marmite», con una gallina tierna. Cocer a fuego lento.

Media hora antes de servirlo, cocer aparte 100 gramos de arroz en la forma siguiente: Dorar ligeramentee en mantequilla una cucharada de cebolla finamente picada y mezclarla con el arroz, moviéndolo sin cesar durante algunos segundos, agregar 4 cucharadas de puré de tomate y un pimiento rojo asado, desprovisto de la piel y cortado en dados. Mojar con dos decilitros y medio de consomé, cubrir la cacerola y dejar cocer durante 20 minutos.

En una sopera reunir le pechuga de la gallina cortada a cuadraditos y el arroz. Pasar el consomé por una servilleta y echarlo hirivendo en la sopera.

CONSOMÉ CENICIENTA. — *Proporciones para 6 personas:* dos litros de consomé de ave a la Madrileña.

Guarnición: 50 gramos de trufa cocida en vino dulce añejo, cortados en Juliana 6 cucharadas de arroz cocido en consomé, 12 riñones de pollo también cocidos en consomé y eliminada toda la piel que los cubre.

CONSOMÉ CAZADOR. — *Proporciones para 6 personas:* 2 litros de consomé a la «Petite Marmite», a la cual se habrá agregado una perdiz o un faisán hembra.

CONSOMÉ DE LOS DIABLITOS. — Consomé a la «Petite Marmite».

Guarnición: Rodajas de una barrita de pan, cortadas de 6 milímetros de espesor, cubiertas con pequeñas cúpulas formadas con salsa Bechamel muy espesa, espolvoreadas con queso y pimiento rojo. Dorar ligeramente los Diablitos y servirlos en fuente aparte sobre servilleta.

Se puede mejorar el consomé agregándole rodajas de tuétano muy fresco, cocido en caldo, y unas hojas de perifollo.

CONSOMÉ COLBERT. — Se compone de un consomé clarificado o simplemente un consomé a la «Petite Marmite» colado por una estameña. Un huevo fresco por persona y una guarnición de legumbres tempranas cortadas en pequeños dados: zanahorias, nabos, blanco de apio, etc., cocidos en consomé, guisantes frescos cocidos a la inglesa y algunas hojas de perifollo.

CONSOMÉ DOMINICANO. — Consomé a la «Petite Marmite» con pastas de Italia y guisantes frescos cocidos en agua salada. Queso rallado servido aparte.

Este consomé se puede ligar con yemas de huevo, diversos purés de legumbres frescas o secas y veloutés de ave o caza.

CONSOMÉ A LA ESCOCESA. — Preparar un «pot-au-feu» con cuellos de cordero en lugar de carne de buey. En cuanto la carne esté cocida, deshuesarla, cortarla en trozos del tamaño de una nuez, ponerla en una cacerola con 4 cucharadas de cebada perlada bien cocida, y unas cucharadas de Brunoise de legumbres, preparadas y cocidas tal como se indica para el Consomé a la Brunoise. Estas proporciones son para un litro de consomé.

En el momento de servir, echar las viandas y las legumbres en una sopera y agregar el caldo hirviendo.

CONSOMÉ FLAMMARION. — Pasta italiana en forma de estrella y guisantes cocidos a la inglesa, agregados al consomé sin dejarlos enfriar.

Servir al mismo tiempo queso recién rallado.

CONSOMÉ FRANCILLON. — Consomé a la «Petite Marmite» colado con una estameña.

Guarnición: Pequeñas medias lechugas braseadas, colocadas en un plato hondo poniendo sobre cada una de ellas una buena rodaja de tuétano ligeramente cocido en caldo, espolvorear con queso recién rallado, cubrir con unas cucharadas de puré de tomate al que se le habrá agregado un tercio de su volumen de gelatina de carne.

Servir por separado el consomé, las lechugas y rodajas de pan tostadas en el horno.

Colocar en el plato primeramente la lechuga, después las rodajas de pan y finalmente cubrir con el consomé hirviendo.

Si se desea se pueden rellenar las lechugas con arroz.

CONSOMÉ ELENA. — Consomé de pollo con jugo de tomate. *Guarnición:* Un Royal cortado en rodajas y pequeños profitroles al queso.

CONSOMÉ ISABEL. — Consomé fino de ave. *Guarnición:* Quenefas de ave a la crema, moldeadas con cucharita, guisantes a la inglesa y una pizca de juliana de trufas.

CONSOMÉ JEANNETTE. — Consomé a la «Petite Marmite». *Guarnición:* Huevos pochés, guisantes cocidos a la inglesa y pasta italiana.

CONSOMÉ A LA JULIANA. — Un consomé corriente. *Proporciones de legumbres para 2 litros de potaje:* 125 gramos de zanahorias, 100 gramos de nabos, blanco de puerro, media cebolla mediana, una rama de apio y 70 gramos de col.

Con objeto de que todas las legumbres queden cocidas por igual, deben cortarse lo más regularmente posible; las zanahorias, nabos, puerros y apio cortados en juliana, y la cebolla cortada muy fina. Sazonar con sal y una pizca de azúcar en polvo.

Fundir dos cucharadas de mantequilla en una cacerola, añadir las legumbres, tapar la cacerola y dejar estofar a fuego suave removiéndolas de cuando en cuando. Tan pronto se haya evaporado el agua de las legumbres y se vea clara la mantequilla, agregar medio litro de caldo. Cortar la col en juliana, cocerla 10 minutos en agua hirviendo, escurrirla e incorporarla al resto de las legumbres para terminar su cocción. En el momento de servir, añadir un litro y medio de consomé, una cucharada de acederas, lechuga y perifollo.

CONSOMÉ LORETTE. — Consomé a la «Petite Marmite». *Guarnición:* Royal de puré de perdiz, trufa en juliana fina y champiñones crudos calentados algunos minutos en un vasito de vino moscatel.

CONSOMÉ MADRILEÑO. — Consomé de ave que al ser clarificado se le añadirá por cada libra de carne 3 ó 4 tomates bien maduros, lavados, pelados y picados, que además de su sabor proporcio-

narán al consomé un bonito color rosado. Se sirve caliente o frío, de preferencia en taza.

Si se sirve caliente se acompaña con pastitas de queso, con algo de pimentón. Si se hiela ligeramente, es uno de los consomés más agradables en la época de los grandes calores.

CONSOMÉ MIREILLE. — Consomé a la «Petite Marmite» ligado con 2 ó 3 yemas de huevo y 2 cucharadas de crema, por litro de consomé y una ligera cocción de hojas de azafrán.

Pequeñas rebanadas de pan tostadas al horno. Servir al mismo tiempo queso recién rallado.

NOTA. — Se puede preparar este potaje en las mismas condiciones reemplazando el pan por fideos finos previamente cocidos en consomé.

CONSOMÉ NANA. — Caldo del «Pot-au-Feu». Poner en una sopera rodajas delgadas de pan tostado al horno, por capas, alternándolas con queso parmesano y gruyere rallado. Sobre la última capa colocar pequeños huevos pochés y cubrir con caldo hirviendo.

Si se desea se puede agregar al consomé algunas cucharadas de puré de tomate muy cocido.

NOTA. — Cuando los huevos que se desee poner sean más de cuatro, es preferible servirlos en fuente separada.

CONSOMÉ o POTAJE DE RABO DE BUEY (según mi receta personal). — Un kilo de rabo de buey cortado en 8 trozos, 600 gramos de jarrete de ternera deshuesado y cortado en pedazos del tamaño de una nuez, los huesos triturados, un pie de ternera deshuesado y previamente escaldado en agua hirviendo.

Poner todas estas viandas en una marmita de tierra, junto con 150 gramos de cebollas y otro tanto de zanahorias picadas. Mojar con un cuarto de botella de vino moscatel seco e igual cantidad de agua. Tapar la marmita, ponerla sobre fuego suave y dejar reducir el líquido a un cuarto de su volumen; incorporar otro medio litro de agua que se dejará consumir casi por completo. Añadir 3 litros y medio de agua caliente, 2 decilitros de puré de tomate, un ramillete compuesto de unas ramitas de perejil, apio, un diente de ajo y una hoja de laurel; 20 gramos de sal y algunos granos de pimienta machacados. Hacer romper el hervor, tapar la marmita y dejarla cocer a fuego lento durante unas 4 horas.

Retirar de la marmita los pedazos de cola, arreglarlos y colocarlos en la sopera, junto con el pie de ternera a trozos y conservarlo todo caliente. Retirar de la marmita los huesos y el ramillete guarnecido, pasar a presión por un colador fino el caldo, la carne y las legumbres poniendo el líquido en una cacerola a un lado de la lumbre para que

repose el tiempo preciso para que la grasa suba a la superficie. Desgrasar el potaje, calentarlo a punto de ebullición y verterlo en la sopera donde le esperan la cola de buey y el pie de ternera.

Si se desea se pueden agregar al potaje algunas cucharadas de cebada perlada previamente cocida en caldo.

CONSOMÉ PRIMAVERAL. — Consomé de ave. *Guarnición:* Zanahorias y nabos frescos cortados en pequeños bastoncitos de un centímetro y medio de longitud y cocidos en un consomé; guisantes frescos cocidos a la inglesa, lechugas braseadas y cortadas a cuadraditos, judías verdes cortadas en tiritas y cocidas también a la inglesa, hojas de perifollo.

Reunirlo todo en una sopera y echar sobre las legumbres el consomé hirviendo.

NOTA. — Como variante, el consomé Primaveral puede completarse con quenefas de ave, Royales diversos o huevos pochés, en cuyo caso se debe citar el elemento que se ha agregado y denominarlo «Primaveral con Quenefas», «Primaveral a la Royal», etc.

Antiguamente, cuando el consomé Primaveral iba acompañado de quenefas y Royales, se le denominaba «Primaveral Emperatriz».

También puede ligarse este consomé con yemas de huevo y crema, o con velouté de ave a la crema por partes iguales de consomé y velouté, con puré de judías blancas, de guisantes, etc.

CONSOMÉ CON QUENEFAS DE AVE Y TUÉTANO. — Consomé a la «Petite Marmite». *Guarnición:* Quenefas de ave a la crema cocidas con caldo, dados de tuétano fresco cocido asimismo con caldo y algunas hojas de perifollo.

NOTA. — Como variante se pueden reemplazar las quenefas por Royales de puré de ave, cocidos en moldecitos y cortados en rodajas.

También se pueden añadir a la guarnición ya sean puntas de espárragos o guisantes cocidos en agua salada.

CONSOMÉ RENACIMIENTO. — Consomé de ave con legumbres tempranas. *Guarnición para 2 litros de consomé:* 125 gramos de zanahorias y 100 gramos de nabos sacados con cortador de legumbres, ambos cocidos en consomé; 18 riñones de ave cocidos y desprovistos de su piel, 2 yemas de huevo duro pasadas por tamiz y perifollo.

Reunir toda la guarnición en una sopera, echar encima el consomé hirviendo y servir bien caliente.

CONSOMÉ SARAH BERNHARDT. — *Proporciones para 6 personas:* 300 gramos de carne de jarrete de ternera, cortada en trozos del tamaño de una nuez.

Recubrir el fondo de una cacerola con algunos trozos de corteza de tocino escaldada en agua hirviendo durante 10 minutos y enfriados. Agregar una zanahoria pequeña y una cebolla mediana cortada en rodajas, y finalmente los trozos de ternera y dos cucharadas de mantequilla derretida. Poner la cacerola en el fuego, mojar con un cuarto de litro de consomé, añadir un pequeño ramillete guarnecido compuesto de ramitas de perejil, media hoja de laurel y un poco de tomillo. Tapar la cacerola, ponerla en el horno a calor moderado y dejar que siga la cocción.

Las viandas deben quedar muy cocidas, de forma que se puedan reducir fácilmente a puré.

Retirar el ramillete y pasar el fondo de la cocción a una cacerola más pequeña, manteniéndolo caliente.

Aplastar la ternera y las legumbres, pasarlas por un tamiz fino y poner el puré que resulte en una cacerola donde se le incorporarán partes iguales de velouté de tomates y el fondo de la cocción. Conservar caliente.

Al mismo tiempo que el consomé, servir aparte fideos muy finos cocidos en caldo, escurridos y ligados con mantequilla y queso parmesano.

CONSOMÉ SOLANGE. — Consomé a la «Petite Marmite». *Guarnición:* Cebada perlada cocida en caldo, lechugas braseadas cortadas en pequeños dados, una juliana de pechuga de la gallina cocida en la marmita. Reunirlo todo en una sopera y echarle por encima el caldo hirviendo.

CONSOMÉ TALLEYRAND. — Consomé a la «Petite Marmite», a la cual se habrá añadido un faisán medio asado. *Guarnición:* Quenefas de carne de faisán a la crema, moldeadas con cuchara de postre (dos piezas por persona) y una fina juliana de trufa estofada en vino moscatel.

Reunir las quenefas y la trufa en la sopera y echar encima el consomé hirvierdo. Servir al mismo tiempo pastitas de queso parmesano.

CONSOMÉ VLADIMIRO. — Consomé de ave, servido muy caliente. La guarnición, que se sirve por separado, se compone de quenefas de queso preparadas de la siguiente forma: 125 gramos de queso blanco muy tierno trabajado a fondo en una terrina, agregándole una pulgarada de sal fina, 125 gramos de mantequilla ablandada, 2 yemas de huevo, 125 gramos de harina, 2 cucharadas de crema fresca. Una vez todo bien mezclado incorporar 2 claras de huevo batidas a punto de nieve.

Moldear las quenefas con una cuchara de postre, cocerlas con cuidado sin dejar que hiervan, escurrirlas y disponerlas en una fuente que se pondrá unos minutos en el horno, después de espolvorear las quenefas con queso parmesano rallado y rociarlas con mantequilla.

Se puede preparar el mismo potaje reemplazando las quenefas de queso por quenefas de ave a la crema.

LOS POTAJES LIGADOS

Los huevos, la crema y la mantequilla son los mejores elementos para la ligazón de los potajes, tanto si se emplean por separado como conjuntamente.

La base de los voloutés es la harina de trigo candeal, crema de cebada, crema de arroz, crema de avena, fécula de maíz y panadas, ligándolos, según sea el caso, con huevos, mantequilla o simplemente con crema fresca.

Los potajes de purés de legumbres secas tales como los de guisantes, lentejas, judías blancas y patatas, que llevan de por sí elementos suficientes de ligazón, bastará añadirles en el momento de servirlos, 50 gramos de mantequilla fresca o bien un decilitro de crema por cada litro de potaje.

Con estos potajes de legumbres secas se pueden preparar las sopas más económicas. Si a las legumbres secas se les agrega una parte de legumbres frescas, tales como lechugas, berros, zanahorias, perifollo o apio, se aumenta su valor higiénico y se consigue unas sopas más refrescantes. Caso de preferirlo así, se les puede agregar un decilitro de crema.

Si a los purés o potajes de zanahoria o de tomate se les agrega un tercio de su volumen de tapioca, se mejorará mucho su sabor y suavidad.

PURÉS, CREMAS Y VELOUTÉS

(Proporciones para 5 ó 6 personas)

PURÉ o CREMA DE CANGREJOS. — *Proporciones para 6 personas:* Escoger de 20 a 25 cangrejos de río de tamaño mediano y muy vivos.

Preparar un mirepoix compuesto de 40 gramos de zanahorias y 40 gramos de cebolla, todo cortado a cuadraditos, media hoja de laurel, una brizna de tomillo, algunas ramas de perejil picado, 2 cucharadas de coñac y un decilitro y medio de vino blanco.

Dorar el mirepoix en mantequilla, agregando los cangrejos bien lavados después de haberles extraído el conducto intestinal, que generalmente es amargo, para lo cual se retuerce ligeramente la escama del centro de la cola. Saltear los cangrejos durante algunos minutos en el mirepoix, sazonarlos con sal y pimienta recién molida, rociarlos con el coñac y el vino blanco y dejarlo reducir. Mojar seguidamente con 2 decilitros de caldo y hervir durante 10 minutos. Retirar los cangrejos del caldo, pelarlos y apartar las colas de 6 u 8 caparazones. Machacar bien todo el resto con 50 gramos de mantequilla.

Mojar el mirepoix que ha quedado en la cacerola, con un litro y medio de caldo blanco, y cuando rompa el hervor ligar con 150 gramos de crema de arroz diluida en algunas cucharadas de caldo frío, dejando que continúe un hervor suave durante 12 ó 15 minutos. Machacar el resto de los caparazones y agregarlos al caldo junto con una punta de pimentón, darles un minuto de ebullición y pasarlos por el colador chino a un baño maría para mantenerlo caliente. Para evitar que se forme nata, bastará añadirle un poquito de mantequilla.

En el momento de servir el potaje, incorporar 100 gramos de mantequilla fresca.

Guarnición: Las colas de cangrejos que se han separado partidas por la mitad en toda su longitud, y los caparazones rellenos con una farsa fina de pescado, y cocidos en agua hirviendo salada.

Cuando a esta preparación se le da el nombre de crema, es necesario sustituir la mantequilla por crema muy fresca, y los caparazones de cangrejo por pequeñas quenefas.

También puede dársele el nombre de Velouté de Cangrejo, para lo cual se ligará potaje en el momento de servirlo, con 2 yemas de huevo batidas con un decilitro y medio de crema muy fresca hirviendo, por litro de potaje.

En las cremas y veloutés se puede reemplazar las quenefas por algunas cucharadas de arroz y perlas del Japón, cocidas en caldo.

PURÉ o CREMA DE CANGREJOS DE MAR. — Proceder como para la preparación anterior, sustituyendo los cangrejos de río por los de mar, que es conveniente limpiar sumergiéndolos durante un par de horas en agua fresca.

PURÉ o CREMA DE CAMARONES. — Escoger una libra y media de camarones muy vivos y seguir el mismo procedimiento que para los cangrejos.

NOTA. — Para la ligazón del potaje se puede reemplazar la crema de arroz por 300 gramos de arroz cocido en caldo blanco, en una proporción de 4 veces el volumen del líquido por una de arroz, siendo

necesario que el arroz esté bien cocido, para lo cual se precisa una cocción de 35 a 40 minutos.

PURÉ o CREMA DE LANGOSTA. — Sustituir los cangrejos por 600 o 700 gramos de pequeñas langostas vivas. Cortarlas a pedazos, cocerlas en el mirepoix y preparar el caldo como se indica para la Sopa de Cangrejos.

Guarnición: Algunas cucharadas de carne de langosta que se habrá reservado previamente y que se cortará en dados.

PURÉ o CREMA DE LANGOSTINOS. — Se prepara igual que el Puré de Cangrejos.

PURÉ DE APIO. — Desmenuzar y cocer durante algunos minutos en agua hirviendo, 500 gramos de apio silvestre, escurrirlo y ponerlo en una cacerola con una buena cucharada de mantequilla. Mojar con un litro de caldo o, en su defecto, reemplazar el caldo por agua hirviendo, en cuyo caso habrá que agregar de 8 a 10 gramos de sal. Incorporar al apio unos 200 gramos de patatas cortadas a rodajas. Tapar la cacerola y dejar cocer lentamente. Colar por un tamiz fino. Dar la consistencia debida al puré, agregando leche hirviendo y finalmente 2 cucharadas de mantequilla fina o el equivalente de crema fresca.

Guarnición: Rebanaditas de pan fritas con mantequilla, y si se desea algunas hojas de perifollo picadas.

NOTA. — Se procederá de la misma forma para preparar los purés de coliflor, nabos, etc.

PURE CRECY. — Cortar en rodajas finas unos 500 ó 600 gramos de zanahorias y ponerlas en una cacerola en la cual se habrán desleido dos cucharadas de mantequilla, agregar una cebolla en rodajas, sazonar con una pulgarada de sal y una pizca de azúcar en polvo. Dejar estofar algunos instantes. Mojar con un litro de caldo y cocer a fuego lento 125 gramos de arroz bien lavado. Pasar por tamiz fino agregando caldo hirviendo para dar al puré la consistencia debida y finalmente añadir dos cucharadas de mantequilla fina.

Guarnición: Rebanaditas de pan frito con mantequilla. El potaje Velours se compone de dos tercios de puré Crecy y un tercio de consomé con tapioca.

NOTA. — Este puré se puede transformar en Crema Crecy incorporándole en el momento de servirlo 2 decilitros de crema hirviendo por cada litro de puré.

A voluntad se pueden sustituir las rebanaditas de pan por algunas cucharadas de arroz o perlas del Japón cocidas en consomé.

PURÉ DE CAZA (Bisque de Gibier). — Asar ligeramente 2 perdices, o un faisán hembra, terminando de cocerlas en agua o caldo junto con 250 gramos de lentejas, un ramillete compuesto de ramitas de perejil y tomillo, media hoja de laurel, una cebolla mediana con un clavo de especia incrustado, sal y pimienta.

Seguidamente se deshuesa la o las aves, y las carnes se machacan junto con las lentejas bien escurridas; poner de nuevo el puré en la cacerola diluyéndolo con el caldo y seguidamente pasarlo por tamiz. El puré que de ello resulte se pone en otra cacerola dándole la consistencia debida a base de agregar caldo hirviendo, y finalmente, antes de servirlo, se completa con 75 ó 100 gramos de mantequilla por litro de potaje.

Guarnición: Se puede acompañar con rebanaditas de pan fritas con mantequilla, arroz o cebada perlada cocidas en caldo.

Este puré tomará el nombre de crema si en el momento de servirlo se le agregan 2 decilitros de crema hirviendo.

A la crema se le pone como guarnición pequeñas quenefas de caza, una juliana fina de champiñones, de trufas o de la carne con que se ha preparado el puré.

PURÉ PARMENTIER. — Estofar en mantequilla, sin dorarlo, el blanco de 2 puerros cortado en rodajas, agregar 600 gramos de patatas cortadas en cuartos y un litro y medio de caldo, o a falta de éste agua hirviendo, dejándolo cocer vivamente.

Tan pronto como las patatas estén cocidas, se aplastan con un batidor y se cuelan por un tamiz fino. Poner de nuevo este puré en la cacerola, calentarlo y darle la consistencia deseada agregando caldo o leche hirviendo, y finalmente agregar en el momento de servir un decilitro y medio de crema y algunas partículas de mantequilla.

Guarnición: Pequeñas rebanadas de pan fritas con mantequilla.

El puré Parmentier puede servir de base a otras combinaciones. En familia, se pueden sustituir las rebanaditas de pan por algunas cucharadas de pasta de Italia o fideos finos, cocidos aparte. También se prepara un excelente potaje si se le añade un tercio de puré de tomate.

PURÉ DE GUISANTES FRESCOS. — Su preparación puede hacerse de dos formas:

1.ª Cocer rápidamente a la inglesa un litro de guisante frescos, escurrirlos, machacarlos y pasarlos por tamiz. Poner de nuevo este puré en la cacerola, agregándole caldo para darle la consistencia deseada. Así preparado, este puré adquiere un bonito color.

2.ª Estofar un litro de guisantes frescos con 75 gramos de mante-

quilla, una lechuga pequeña picada, una pulgarada de azúcar, 2 cebollas nuevas pequeñas, 6 gramos de sal y 2 decilitros de agua. Machacarlos, pasarlos por un tamiz fino y ponerlos de nuevo en la cacerola, agregando caldo corriente para darle la consistencia precisa. Este puré es de un color menos vivo que el anterior, pero su sabor es más delicado.

Tanto en una como en otra preparación el toque final se da agregando 60 gramos de mantequilla fresca por cada litro de puré.

Guarnición: Guisantes cocidos a la inglesa y hojas de perifollo.

Este puré toma el nombre de Crema de Guisantes cuando se le agrega, en el momento de servirlo, un decilitro y medio de crema fresca.

En Inglaterra, se sustituye el perifollo por menta fresca finamente picada.

PURÉ DE CALABAZA A LA BURGUESA. — Cocer 500 gramos de calabaza limpia y cortada a pedazos, con 10 gramos de sal y 20 de azúcar, en tres cuartos de litro de agua.

Pasar por tamiz fino y darle la consistencia deseada con leche hirviendo. Cocer en este puré 75 gramos de fideos o el mismo peso de pasta de Italia, agregando en último momento 50 gramos de mantequilla fresca o un decilitro de crema fresca.

PURÉ DE CALABAZA A LA CASERA. — Agregar al puré de calabaza de la receta anterior un tercio de puré de judías blancas.

En familia, el ama de casa acostumbra preparar este potaje cuando hay sobras de judías de la víspera; es un buen sistema para aprovecharlas y obtener un potaje excelente.

PURÉ DE CALABAZA CON ARROZ. — Preparar el puré de calabaza como se ha indicado *a la Burguesa,* reemplazando los fideos finos por arroz cocido en caldo.

Asimismo se prepara un excelente potaje añadiéndole puré de patatas por partes iguales.

PURÉ PORTUGUÉS. — Dorar ligeramente con mantequilla, un mirepoix compuesto de 50 gramos de tocino magro cortado en dados, una cebolla pequeña, una zanahoria mediana también en dados, media hoja de laurel, una brizna de tomillo y tallos de perejil. Agregar 600 gramos de tomates sin pepitas, picados, y una punta de ajo. Cocer suavemente; pasar por un colador fino y volverlo a poner en la cacerola incorporando 250 gramos de arroz bien lavado y un litro y medio de caldo. Cocer a fuego lento durante 20 ó 25 minutos.

PURÉ o CREMA DE POLLO A LA REINA. — Escoger un pollo un poco graso de un peso aproximado de un kilo y cuarto, limpiarlo y cocerlo en un litro y medio de caldo blanco. En cuanto el pollo esté cocido, retirarlo de la cacerola, deshuesarlo, separando unos trozos de pechuga para utilizarlos como guarnición. Machacar el resto del pollo, agregar 250 gramos de arroz cocido y parte del caldo del pollo mezclándolo todo muy a fondo.

Colarlo por un tamiz fino, poniendo el puré que se obtenga en una cacerola y darle la consistencia necesaria agregando el resto del caldo. Calentar hasta que rompa a hervir.

Antes de servir, ligarlo con 3 yemas de huevo diluidas en un decilitro y medio de crema, y finalmente incorporar al puré 100 gramos de mantequilla fina.

Guarnición: Los trozos de pechuga que se han reservado, cortados a cuadraditos.

NOTA. — Se puede sustituir el arroz crudo por crema de arroz diluida en caldo o en agua, a razón de 3 cucharadas soperas de crema de arroz por un litro de líquido.

POTAJE BAGRATION. — Cocer un pollo como para el Puré a la Reina, añadiendo 500 gramos de landrecilla de ternera cortada a pedazos. A la ligazón de yemas de huevo, agregar 3 cucharadas de queso parmesano rallado.

Guarnición: Trozos de macarrones de un centímetro y medio de largo, cocidos en caldo corriente.

POTAJE SAINT-GERMAIN. — Este potaje no es más que el **Puré de Guisantes** frescos, tal como se ha indicado más arriba.

LAS CREMAS

(Proporciones para 4 ó 5 personas)

Las harinas de cebada, de arroz, de avena, preparadas bajo el nombre de Cremas, son indicadísimas para la elaboración de potajes; su empleo facilita en mucho el trabajo de las amas de casa.

PARA OBTENER UNA CREMA DE ESPÁRRAGOS. — Cocer en agua salada las puntas de 300 a 400 gramos de espárragos verdes, escurrirlas, reservando algunas para la guarnición del potaje. Poner el resto en una cacerola con una cucharada de mantequilla, saltearlas unos minutos y agregar un litro y medio de crema de arroz preparada de antemano, pasar por un tamiz y conservarlo caliente. En el momento

de servir completar el potaje con un decilitro de crema fresca. Calentarlo bien, sin dejar que rompa el hervor.

Guarnición: Las puntas de espárrago que se han reservado.

PARA UNA CREMA DE APIO. — Cocer en agua salada 300 gramos de apio silvestre, escurrirlo y ponerlo en una cacerola con 2 cucharadas de mantequilla; tapar la cacerola dejando estofar el apio durante 8 ó 10 minutos. Sazonar ligeramente con sal, pimienta molida y azúcar, pasar por el tamiz y agregar al puré resultante un litro de crema de arroz preparada de antemano.

Guarnición: Rebanaditas de pan fritas con mantequilla, algunas cucharadas de arroz cocido o perlas del Japón.

CREMA DE CHAMPIÑONES. — Lavar a fondo 250 gramos de champiñones de criadero, lo más frescos y blancos posibles, pelarlos, pasarlos por un tamiz metálico y a continuación añadirles litro y medio de crema de arroz preparada de antemano; dejar hervir durante algunos minutos, tamizarlo de nuevo por un colador fino y conservarlo caliente. En el momento de servir, completar el potaje agregando dos decilitros de crema fresca.

Guarnición: Rebanaditas de pan con mantequilla, juliana de champiñones estofados con mantequilla, juliana de trufas, pastas de Italia cocidas en caldo, etc.

CREMA ESCOCESA. — Preparar una crema al curry, sustituyendo la crema de arroz por crema de cebada.

Guarnición: Una brunoise de legumbres cocidas en mantequilla y caldo.

CREMA DE CANGREJOS. — Véase: Puré de cangrejos.

CREMA AL CURRY. — Preparar un litro de crema de arroz, según el procedimiento indicado. Calentar en mantequilla durante algunos segundos, una cucharadita de polvos de curry, agregarle 5 ó 6 cucharadas de crema fresca, dar un hervor e incorporarlo a la crema de arroz pasándolo todo por un tamiz fino. Servir muy caliente terminando el potaje con 2 decilitros de crema fresca.

Guarnición: Arroz cocido estilo Indio, fideos finos, pastas de Italia, etc.

CREMA DE LECHUGA. — Cocer en agua hirviendo 300 gramos de hojas verdes de lechuga, picarlas y ponerlas en una cacerola con dos cucharadas de mantequilla; dejar estofar algunos minutos y agre-

garlo a un litro de crema de arroz preparada de antemano, cocer durante doce o quince minutos a fuego lento y colar por tamiz fino.

Servir muy caliente y en el último momento agregar algunas cucharadas de crema fresca.

Guarnición: Perlas del Japón, tapioca, quenefas de ave, Royal corriente.

CREMA DE PIMENTÓN ROJO (Paprika). — Esta crema se prepara exactamente igual que al curry, reemplazando simplemente los polvos de curry por pimentón rojo en polvo. La misma guarnición.

NOTA. — Es muy difícil el indicar exactamente la cantidad que debe emplearse de estos polvos, ya que depende de la mayor o menor pureza del pimentón. Debe vigilarse que realmente se trate de pimentón dulce.

Ambos potajes son excelentes si se preparan con cuidado.

CREMA DE ARROZ. — Cocer en un litro y medio de leche una cebolla de tamaño mediano con un clavo de especia incrustado, algunos granos de pimienta, 12 gramos de sal y un ramillete compuesto de dos ramitas de perejil, media hoja de laurel y un tallo de tomillo. Disolver en leche fría cuatro cucharadas de crema de arroz, echarlas sobre la leche hirviendo, sin dejar de mover continuamente con una cuchara de madera o un batidor, a fin de obtener una pasta lisa y suave. Separar la cacerola del fuego, dejándola a un lado de forma que se produzca una ebullición lenta de dieciocho a veinte minutos; retirar el ramillete guarnecido y colar la crema por el colador chino. Calentar vivamente hasta el punto de ebullición, incorporándole en el último momento un decilitro de crema fresca.

Guarnición: Cuadraditos de miga de pan fritos con mantequilla.

NOTA. — Las cremas de cebada y avena se preparan por el mismo procedimiento y todas ellas sirven de base para ligar las cremas de ave, caza, legumbres, etc.

CREMA DE AVE. — Machacar 300 gramos de carne de ave cocida, agregándole un decilitro de caldo de ave y algunas cucharadas de crema de arroz (del litro que se habrá preparado de antemano). Colar por tamiz fino, agregando el puré que resulte al resto de la crema. Servir muy caliente, incorporándose en último momento algunas cucharadas de crema fresca.

CREMA DE AVE (otra receta). — Emplear el mismo procedimiento indicado para el anterior Puré de Ave, substituyendo la ligazón de yemas de huevo por dos decilitros de crema fresca por cada litro de potaje.

Guarnición: Puntas de espárrago, guisantes cocidos a la inglesa, brunoise de legumbres, juliana de trufas, pechuga de pollo cortada en dados, champiñones, quenefas, etc. En cada uno de estos casos la crema deberá denominarse de acuerdo con la guarnición que se le agregue. Por ejemplo:

Crema de ave con puntas de espárrago.

Crema de ave con guisantes.

Crema de ave con quenefas.

También resultan excelentes guarniciones las perlas del Japón y las pastas de Italia.

VELOUTÉS

(Proporciones indicadas para 5 ó 6 personas)

En general los Veloutés precisan de una ligazón de dos a tres yemas de huevo y 60 gramos de mantequilla fresca. Caso necesario se pueden diluir las yemas de huevo en algunas cucharadas de crema o leche hirviendo.

Procedimiento para obtener un velouté para 5 ó 6 personas. — Preparar un «Pot-au-feu» con menudillos de pollo, 800 gramos de jarrete de ternera, 800 gramos de magro de buey.

Una vez el caldo listo, calentar en una cacerola 125 gramos de mantequilla a la que se agregan 125 gramos de harina de buena calidad, dejándola cocer de cinco a seis minutos a fuego suave, moviendo continuamente con una cuchara de madera, a fin de obtener un tostado dorado. Diluirlo en un litro y medio del caldo preparado de antemano, utilizando un batidor, con objeto de lograr una ligazón sin grumos. En cuanto rompa el hervor retirarlo del fuego dejándolo a un lado de forma que hierva lentamente durante treinta minutos.

Trasladar el velouté a otra cacerola, pasándolo por el colador chino, agregándole un poco de mantequilla, para evitar que se forme nata en la superficie. Conservar en sitio caliente. En el momento de servir el potaje desleír dos yemas de huevo en unas cucharadas de crema y tres cucharadas de velouté, y echarlas sobre el potaje, removiendo con una cuchara o batidor. Calentar sin dejar que llegue a hervir, completar con 75 gramos de mantequilla fresca, pasar de nuevo por el colador chino y servir tan caliente como sea posible.

La guarnición de los veloutés puede ser muy variada: rebanaditas de pan frito, arroz, cebada perlada, perlas del Japón o tapioca, todo ello cocido en caldo; pequeños dados de pechuga de pollo, quenefas de ave, puntas de espárrago, juliana de trufa, de champiñones, etc.

Para los Veloutés de Ave se agrega al «Pot-au-feu» una gallina joven y se prepara de la misma forma que el velouté que acabamos de indicar.

Otro sistema para preparar un excelente velouté sin necesidad de caldo. — Derretir 60 gramos de mantequilla en una cacerola, agregar una cebolla pequeña cortada en rodajas y 600 gramos de ternera en pedazos del tamaño de una nuez. Dejar estofar durante diez o doce minutos a fuego moderado. Agregar un ramillete guarnecido compuesto de media hoja de laurel, ramitas de tomillo y perejil. Mojar en litro y medio de agua caliente, hacer que rompa el hervor y agregar cuatro cucharadas de crema de cebada o crema de arroz o incluso harina candeal, diluidas en un poco de agua fría. Dejar cocer lentamente durante cuarenta o cincuenta minutos, pasar por el colador chino y mantener al baño maría.

Terminar su preparación en el momento de servirlo, tal como se indica en la fórmula anterior.

Para un velouté corriente. — Hervir un litro y cuarto de caldo corriente. Diluir en agua fría cuatro cucharadas soperas de harina de cebada, de arroz, de maíz o de avena; echarlas sobre el caldo hirviendo, moviendo constantemente con un batidor, a fin de obtener una ligazón perfecta. Retirar la cacerola a un lado del fogón y dejar hervir a fuego moderado durante veinte o veinticinco minutos. Poner el velouté en una cacerola, pasándolo por el colador chino, agregando algunos trocitos de mantequilla, para evitar se forme nata en la superficie. Conservar caliente al baño maría.

En el momento de servirlo completar el potaje tal como se indica en las fórmulas anteriores, con una ligazón de dos o tres yemas de huevo y 60 gramos de mantequilla. Servir muy caliente.

VELOUTÉ AL CURRY o PAPRIKA. — Proceder tal como se indica para las cremas de este nombre, substituyendo la leche por caldo.

Agregar, en el momento de servir, una ligazón de dos yemas de huevo desleídas en un decilitro de crema.

En estos veloutés al Curry o Paprika la crema es indispensable, y por lo tanto debe suprimirse la mantequilla.

Guarnición: Las más indicadas son las de cebada perlada o arroz, cocidos en caldo.

VELOUTÉ DE TOMATE.— Mezclar por partes iguales un velouté a la crema de arroz y un puré de tomate. Completar agregando en último momento 75 gramos de mantequilla fina y opcionalmente algunas cucharadas de crema fresca.

La ligazón de yemas de huevo no es apropiada para el velouté de tomate.

Guarnición: Arroz, cebada perlada, perlas del Japón, pastas de Italia, fideos finos. Estas guarniciones son las más convenientes para el velouté de tomate.

En el menú indicar el tipo de guarnición que se elija, así, por ejemplo: Velouté de tomate con arroz, etc.

VELOUTÉ DE PESCADO AL CURRY. — Escoger cuatro o cinco pescadillas frescas, con un peso aproximado de 500 gramos, limpiarlas cuidadosamente y cortarlas en rodajas finas.

Calentar en una cacerola 50 gramos de mantequilla con cuatro o cinco buenas cucharadas de cebolla picada; dejar estofar algunos instantes, sin que se doren; espolvorear con dos cucharaditas de polvos de curry; agregar el pescado y un ramillete guarnecido compuesto de perejil, una hoja de laurel y una ramita de tomillo. Mojar en un litro y medio de agua caliente; sazonar con 16 gramos de sal, algunos granos de pimienta triturada y una pizca de azafrán.

Dejar que rompa el hervor y cocer a fuego vivo durante diez minutos. Seguidamente añadir tres cuartos de litro de velouté a la crema de arroz, haciendo que hierva por dos veces consecutivas.

Pasar por el tamiz chino, calentar sin dejar hervir y agregar un poco de mantequilla para que no se forme nata.

Guarnición: Arroz cocido, fideos finos o rebanaditas de pan tostadas al horno.

NOTA. — Para los potajes no acostumbra a emplearse los veloutés a base de pescado, debido a su sabor por lo general demasiado pronunciado. Sin embargo, si se escogen pescados tales como pescadillas, mujol u otros de este tipo y se sabe calcular la cantidad precisa por litro de agua, se pueden obtener excelentes potajes para los días de vigilia.

Ejemplo (para un litro de caldo corto): Preferentemente escoger una pescadilla o merluza de unos 200 gramos, limpiarla, cortarla a pedazos y ponerla en una cacerola con una cebolla y una zanahoria a rodajas, una hoja de laurel, ramitas de perejil y de tomillo, algunos granos de pimienta triturados y 10 gramos de sal. Mojar con un litro y cuarto de agua caliente y agregar una cucharada de mantequilla. Hervir vivamente durante ocho o diez minutos. Seguidamente incorporar al líquido hirviente de tres a cuatro cucharadas de crema de arroz disueltas en un poco de agua fría, dejando que continúe la ebullición durante veinte minutos. Pasar por un colador fino.

Completar la ligazón con yemas de huevo y mantequilla, mantequilla de cangrejo, pimentón dulce, curry, etc.

Guarnición: Camarones pequeños, ostras cocidas, arroz.

El lenguado, debido a su sabor fuerte, no debe emplearse para los caldo-cortos destinados a potajes.

POTAJES ESPECIALES LIGADOS

PUCHEROS, SOPAS Y POTAJES DE LEGUMBRES, PAPILLAS

(Preparación para unas diez personas)

SOPA A LA ALBIGENSE. — Poner en una marmita una nuez de buey, una jarrete de ternera, una rodaja de jamón crudo, salchichón seco y oca confitada. Mojar con agua fría, salar teniendo en cuenta la salazón del jamón, y poner a hervir.

Agregar una guarnición de zanahorias, nabos, puerros, col, todo cortado a la paisana, y habichuelas secas en doble cantidad que las otras legumbres. Dejar cocer lentamente como un puchero cualquiera y servir igualmente.

El caldo y las legumbres se echan en la sopera sobre rebanadas de pan casero y la oca confitada desmenuzada.

SOPA A LA AUVERNESA. — Preparar un puchero con una cabeza de cerdo salada remojada en agua fría; una guarnición de zanahorias, nabos, puerros y patatas, todo cortado a rodajas, y el corazón de una col de tamaño mediano, cortado. Agregar un decilitro y medio de lentejas bien escogidas y dejar cocer suavemente.

Echar el caldo y las legumbres en la sopera, donde se habrán colocado rebanadas delgadas de pan moreno y una parte de la cabeza de cerdo cortada a grandes dados.

NOTA. — Estas sopas o pucheros difieren muy poco en su preparación de un país a otro, ya que todas se basan, poco más o menos, en los mismos elementos y con los mismos fines. En realidad no son más que unos «Pot-au-feu» algo rústicos.

En algunos países se preparan de preferencia con lentejas, y en otros con habas, judías o guisantes.

SOPA A LA BONNE FEMME. — *Proporciones para 5 ó 6 personas:* Cortar en rodajas y saltear ligeramente con mantequilla la parte blanca de tres o cuatro puerros, mojar con un decilitro y tres cuartos de agua caliente, agregar 400 gramos de patatas también cortadas en rodajas finas, 15 gramos de sal y dejar cocer a fuego moderado.

En el momento de servir incorporar 75 gramos de mantequilla fresca y echarlo sobre rebanadas de pan tostado al horno, colocadas en una sopera.

SOPA A LA DELFINA. — *Proporciones para 5 ó 6 personas:* Cortar en rodajas finas 150 gramos de nabos, igual cantidad de calabaza y otro tanto de patatas. Poner las legumbres en una cacerola con dos buenas cucharadas de mantequilla, taparla y dejar estofar algunos minutos. Mojar con un litro de agua y medio litro de leche hirviendo, agregar 15 gramos de sal. Dejar cocer a fuego moderado, con la cacerola tapada. Unos veinte minutos antes de terminar la cocción incorporar 75 gramos de fideos gruesos, y al servir, una pulgarada de perifollo picado.

SOPA A LA BEARNESA (Garbure a la béarnaise). — Preparar un puchero con tocino de pecho, oca confitada, nabos, patatas, un cuarto de cogollo de col, judías blancas frescas o secas. Mojar con agua, salar moderadamente y cocer a fuego lento durante dos horas y media o tres.

Colocar las legumbres en una fuente que resista al fuego, alternándolas con pequeños trozos del tocino y de oca confitada, cubrir con rebanadas de pan, espolvorear con queso rallado y gratinar. Rociar con algunas cucharadas de caldo graso y dejar cocer suavemente durante un cuarto de hora.

Echar el caldo del puchero en la sopera y servir al mismo tiempo la fuente con las legumbres.

SOPA DE CEBOLLAS (Garbure d'oignons). — Dorar ligeramente con mantequilla 250 gramos de cebollas cortadas en rodajas finas, espolvorearlas con una buena cucharada de harina y seguir la cocción hasta que la harina adquiera un tostado no demasiado fuerte. Mojar con dos litros de caldo y dejar cocer durante diez o doce minutos.

Colar el potaje y conservarlo caliente.

Escurrir las cebollas a fondo, ligarlas con un poco de salsa bechamel espesa, pasarlas por tamiz y cubrir con ellas unas rebanadas de pan tostado al horno. Espolvorearlas con queso rallado, gratinarlas y colocarlas en una fuente un poco honda, rociar con caldo del potaje y algunas cucharadas de mantequilla y dejar cocer a fuego lento durante unos quince minutos.

El potaje se sirve en la sopera, y aparte las rebanadas de pan.

NOTA. — En los restaurantes, el potaje de cebolla o sopa de cebolla se gratina en la misma sopera, en cuyo caso se ponen las cebollas sobre las rodajas de pan tostado al horno, pasadas por tamiz o sin pasar, según sea el gusto del cliente, se espolvorea con queso rallado, se rocía con mantequilla y se gratina a fuego vivo.

SOPA A LA PAISANA. — Esta sopa es excelente, especialmente cuando se prepara con legumbres tempranas. En los restaurantes la sirven durante los meses de mayo, junio y julio.

Preparación y proporciones para 8 ó 10 personas: 300 gramos de zanahorias, 200 gramos de nabos, dos blancos de puerro, una rama pequeña de apio. Todas estas legumbres se cortan en rodajas finas y se ponen en una cacerola con 100 gramos de mantequilla, estofándolas suavemente con la cacerola destapada. Mojar con dos litros de caldo blanco y dejar hervir a fuego lento.

En el momento de servirlo se completa el potaje agregándole un tercio de su volumen de Potaje Saint-Germain de guisantes frescos. Al mismo tiempo se sirven rebanadas de pan tostadas al horno.

POTAJE THOURIN. — En realidad este potaje no es sino una sopa de cebolla mojada con leche y ligada en último momento con dos o tres yemas de huevo por litro de potaje, diluidas en un decilitro de crema fresca y algo de mantequilla. Servir al mismo tiempo rebanadas de pan tostado al horno y queso rallado.

NOTA. — Este potaje se sirve con o sin cebolla.

SOPA PROVENZAL, llamada también «Sopa escaldada». — Poner a hervir en una cacerola dos litros de agua durante quince minutos, con dos decilitros de aceite de oliva, 16 gramos de sal, una pulgarada de pimienta, ocho dientes de ajo, una hoja de laurel, unas ramitas de tomillo, de salvia y hojas de perejil.

Colar el líquido por un tamiz, echándolo en la sopera sobre rebanadas de pan ligeramente espolvoreadas de perejil picado.

NOTA. — Algunas veces se agregan a este potaje huevos pochés colocados sobre rebanadas de pan.

POTAJES EXTRANJEROS

POTAJE COKY-LECKY. — Cocer un pollo bien gordo en dos litros de fondo de ternera (o en caldo) bien límpidos.

Preparar una juliana fina con la parte blanca de cuatro o cinco puerros, estofarlos con mantequilla y terminar su cocción con medio litro de caldo del pollo.

Servir tamizando bien el caldo, agregando la carne del pollo cortada en escalopas finas, y la juliana de puerros.

NOTA. — Se puede servir al mismo tiempo una compota de ciruelas.

Este potaje es muy apreciado en Inglaterra, especialmente en comidas durante las cacerías.

POTAJE MENESTRA (Sopa Italiana). — Picar muy fino 60 gramos de tocino de pecho, a los que se incorporarán 40 gramos de man-

teca de cerdo. Ponerlos en una cacerola junto con 16 gramos de sal, una zanahoria mediana, un nabo, una ramita de apio y dos patatas medianas, todo ello cortado a la paisana, 100 gramos de cogollo de col en fina juliana y dos o tres tomates mondados, sin pepitas y picados.

Dejar cocer durante treinta minutos, agregando entonces dos decilitros de guisantes frescos, un puñado de judías verdes cortadas en trozos pequeños y 100 gramos de arroz o de spaghettis a pedazos. Cocer durante treinta y cinco o cuarenta minutos más, a fuego lento. Finalmente agregar un diente de ajo machacado, una pulgarada de basilisco y otra de perifollo picado.

NOTA. — Básicamente, la Minestra puede prepararse con cualesquiera de las legumbres frescas de la temporada.

POTAJE MOCK-TURTLE, o FALSA TORTUGA (cocina inglesa). — *(Ver Potaje Windsor).*

Se prepara en la misma forma, con la substitución de los pies de ternera por cabeza de ternera.

POTAJE MULLIGATAWNY (Cocina inglesa). — Cortar un pollo a pedacitos, como para un fricase. Dorar ligeramente un cebolla de buen tamaño picada o en rodajas, agregar los trozos de pollo y una o dos cucharaditas de curry en polvo, dejar estofar durante unos ocho o diez minutos. Mojar con dos litros de caldo, agregar un ramillete de perejil y apio. En cuanto rompa el hervor incorporar una cucharada sopera de crema de arroz disuelta en un poco de caldo frío. Hervir durante treinta y cinco a cuarenta minutos, retirar los trozos del pollo y conservarlos calientes. Colar el potaje por un tamiz fino, poner de nuevo en la cacerola el puré que se obtenga, calentar a punto de hervir y terminar el potaje agregando un decilitro y medio de leche fresca.

Colocar los trozos de pollo en la sopera y echar sobre ellos el potaje hirviendo.

Al mismo tiempo servir arroz cocido al estilo indio. Este potaje se prepara también reemplazando el pollo por un gazapo.

POTAJE STSCHY (Potaje ruso). — Este potaje no es otra cosa que un potaje de choucroute, pero es muy recomendable, y todas las amas de casa debieran adoptarlo.

Dorar con mantequilla cuatro cucharadas de cebolla picada muy fina, espolvorearlas con una cucharada de harina, cocer un instante y agregar 200 gramos de choucroute (col agria), que previamente se habrá escaldado con agua caliente y escurrido a presión, para extraer toda el agua, y picado toscamente. Mojar con dos litros de caldo blanco corriente y dejar hervir.

Blanquear durante unos cinco o seis minutos de 300 a 400 gramos de carne de pecho de buey, escurrirla y agregarla a la preparación anterior junto con una ramita de perejil, media hoja de laurel y una pulgarada de pimienta fresca recién molida. Cocer suavemente durante dos horas y media o tres horas.

En el momento de servir cortar la carne en trozos grandes y ponerla en una sopera, echando sobre ella el resto del potaje bien desgrasado y después de haber retirado el perejil y el laurel.

NOTA. — Si no se dispone de choucroute se puede substituir por el corazón de una col de tamaño mediano.

PURÉS DE LEGUMBRES SECAS

PURÉ DE LENTEJAS. — Limpiar cuidadosamente 500 gramos de lentejas de la temporada y ponerlas en una cacerola, mojándolas con un litro y medio de agua fría. Poner la cacerola a un lado del fuego, a fin de que se produzca una ebullición muy lenta. Agregar un mirepoix compuesto de 50 gramos de tocino, media zanahoria y una cebolla mediana, cortadas en dados, algunas ramitas de perejil y media hoja de laurel, todo ligeramente dorado en mantequilla. Sazonar con ocho gramos de sal y dejar que siga la cocción lenta con la cacerola tapada.

Escurrir las lentejas, machacarlas, incorporar el puré que resulte al caldo de su cocción, darle la consistencia debida agregando caldo corriente y por último, en el momento de servir, incorporar de 60 a 75 gramos de mantequilla.

Guarnición: Rebanaditas de pan fritas con mantequilla.

PURÉ DE JUDÍAS BLANCAS. — Remojar medio litro de judías blancas en agua tibia y durante varias horas. Escurrirlas, agregar un litro y medio de agua tibia y poner la cacerola a un lado del fuego, a fin de que se produzca una cocción lenta y uniforme. Añadir una zanahoria mediana cortada en cuatro trozos, una cebolla con dos clavos de especia incrustados, unas ramitas de perejil y media hoja de laurel. Tapar la cacerola y a media cocción sazonar con ocho gramos de sal.

Tan pronto como las judías estén cocidas se machacan en el mortero, se vuelven a poner en su caldo y se pasan por tamiz fino.

En caso necesario darle la consistencia debida con caldo corriente hirviendo, agregando en el momento de servir 100 gramos de mantequilla fina o bien un decilitro y medio de crema fresca.

También resulta un potaje exquisito si al puré de judías blancas se le agrega un tercio de su volumen de puré de tomates.

Guarnición: Pastas de Italia, fideos hervidos con caldo.

PURÉ DE GUISANTES SECOS. — Cocer medio litro de guisantes secos en un litro y cuarto de agua, 10 gramos de sal, un mirepoix tal como se ha indicado para el puré de lentejas y la parte verde de dos puerros. Tapar la cacerola, cocer lentamente, pasar por tamiz y volver de nuevo el puré a la cacerola, dándole la consistencia precisa agregando consomé hirviendo y algunas cucharadas de mantequilla fina.

Guarnición: Rebanaditas de pan frito con mantequilla.

Resultará también un excelente potaje si al puré de guisantes se le agrega un tercio de su volumen de puré de tomates.

El puré de guisantes también admite como guarnición: arroz, tapioca, pastas italianas o fideos cocidos en caldo.

POTAJE EMBAJADOR. — Potaje «croûte-au-pot» al que se agrega un tercio de puré de guisantes por cada litro de potaje.

POTAJE DERBY. — Para cinco o seis personas preparar dos litros de puré de tomates ligero, con mantequilla.

Brasear aparte 600 gramos de rabo de buey dividido en trozos, y tan pronto como esté cocido separar la carne del hueso, cortarla en pedazos del tamaño de una nuez y ponerlos en una cacerola junto con los fondos de la cocción desgrasados y pasados por tamiz fino. Mantener caliente.

Preparar 100 gramos de arroz cocido en caldo.

En el momento de servir colocar los trozos de carne y el arroz en la sopera y echar encima el puré de tomates hirviendo.

POTAJE FAUBONNE. — A un litro de puré de judías blancas de la consistencia deseada agregar medio litro de juliana cocida en consomé.

POTAJE FÉMINA. — Preparar un litro de puré de ave, ligado con tres yemas de huevo y un decilitro de crema.

En el momento de servir agregar una guarnición primaveral, compuesta de legumbres tempranas cocidas en caldo.

POTAJE GERMINY. — Derretir en mantequilla 200 gramos de hojas de acederas muy frescas y cortadas finas, pasarlas por tamiz y mojar con un litro de consomé de ave.

En el momento de servir ligar con seis yemas de huevo que se habrán diluido en un litro y medio de crema fresca; espesar a fuego muy suave, como si fuera una crema inglesa, y cuando la ligazón esté asegurada completar el potaje, fuera del fuego, con 75 gramos de mantequilla fina. Evitar que el potaje hierva mientras se efectúa la ligazón. Servir junto con rebanaditas delgadas tostadas al horno.

POTAJE GEORGETTE. — Preparación idéntica al Potaje Germiny, salvo que las acederas se reemplazan por un puré de espárragos.

Guarnición: Quenefas de ave.

SOPA PARA CONVALESCENTES. — Machacar finamente 250 gramos de pechuga de pollo cocida en caldo, diluirla en dos decilitros y medio de leche hirviendo. Colar, pasándolo por un tamiz fino a una cacerola, donde se incorporarán cuatro decilitros de leche hirviendo. Terminar el potaje con tres o cuatro yemas de huevo para ligarlo y, además, un decilitro de vino moscatel añejo.

POTAJE JUBILADO. — Potaje Saint-Germain con quenefas de ave.

POTAJE DE LA CHAMPAÑA. — Potaje a la Juliana al que se agregará un Potaje Parmentier, por partes iguales.

POTAJE LAMBALLE. — A un litro de puré de guisantes se le agrega medio litro de consomé de tapioca, un poco espeso.

POTAJE MADELON. — Crema de tomates con fideos.

POTAJE COLETE. — Velouté de pimentón dulce. Completarlo con algunas cucharadas de arroz cocido en caldo.

POTAJE DELISIA. — Crema de cangrejos con tapioca.

POTAJE REJANE. — Cocer una gallina pequeña en dos litros de caldo.

Por separado cortar el blanco de dos puerros, partiéndolos por la mitad a lo largo y luego en rebanadas muy finas, escaldarlos en agua hirviendo durante un minuto, escurrirlos, ponerlos en una cacerola con 50 gramos de mantequilla, dejándolos estofar algunos minutos a fuego suave y sin que se doren. Agregar 200 gramos de patatas cortadas en bastoncitos del diámetro del dedo pulgar y luego en rebanadas finas. Mojar con el caldo y tan pronto como las legumbres estén cocidas retirar la cacerola a un lado del fuego, agregando la pechuga de la gallina cortada en fina juliana, y un poco de mantequilla fresca.

Servir el potaje acompañándolo con rebanaditas de pan tostadas al horno.

NOTA. — El resto de la carne de gallina se puede utilizar en infinidad de preparados.

POTAJE SALUD. — A un litro y medio de Potaje Parmentier se le agregan 60 gramos de hojas de acedera cortadas muy finas y rehogadas

en mantequilla. Completar el potaje agregando en el momento de servir 60 gramos de mantequilla fresca y una pulgarada de perifollo deshojado.

Presentar acompañado de rebanaditas de pan tostado al horno.

POTAJE WINDSOR. — *Proporciones para 6 u 8 personas:* Escoger dos pies de ternera muy frescos, deshuesarlos, ponerlos en una cacerola cubiertos con agua fría, y tan pronto como rompa el hervor retirarlos y sumergirlos en agua fría, para que se refresquen rápidamente.

Cortar en dados 125 gramos de cebollas y 125 gramos de zanahorias, picar unas ramitas de perejil y agregar una hoja de laurel y un poco de tomillo. Dorar con 75 gramos de mantequilla, agregar los pies de ternera y 500 gramos de jarrete de ternera cortado en trozos del tamaño de una nuez. Tapar la cacerola, dejar estofar unos minutos y mojar con un cuarto de litro de vino blanco, dejándolo consumir totalmente. Incorporar dos litros de consomé y un decilitro y medio de puré de tomate, tapar la cacerola en sus tres cuartas partes, dejando que hierva suavemente.

Tan pronto como los pies de ternera estén cocidos, retirarlos, cortarlos en pequeños dados y conservarlos calientes, bañándolos con un poco de su propio jugo.

Desleír cuatro cucharadas de crema de arroz en un poco de caldo frío y echarlas sobre el potaje, dejando que continúe su ebullición lenta.

Colar el potaje a presión sobre los pedacitos de pie de ternera que se tienen en reserva.

En el momento de servir, desgrasar el potaje y completarlo añadiendo un decilitro de vino de Madera, en el cual, si se desea, se pueden poner en infusión unas hierbas aromáticas, agregando una pizca de pimienta molida y una punta de pimentón rojo.

Guarnición: Quenefas de tamaño pequeño, del tipo de composición que se desee.

NOTA. — Este potaje se puede variar agregando a las legumbres, después de dorarlas, dos cucharaditas de polvos curry, en cuyo caso se suprimen las quenefas y se acompaña el potaje con una guarnición de arroz cocido al estilo indio, y al mismo tiempo se sirve una salsera con crema fresca.

Este potaje también puede prepararse reemplazando los pies de ternera por cabeza de ternera.

Hors-d'œuvre

(Entremeses)

En realidad, en una comida los entremeses constituyen un contrasentido; incluso cuando únicamente se compongan de ostras, sólo pueden admitirse en comidas donde no figure ningún potaje.

Los entremeses, que generalmente se componen de pescados variados, en aceite o ahumados, o de ensaladas fuertemente condimentadas, dejan en el paladar una impresión de sabor excesivamente intensa, que hace encontrar insípido el potaje que le sigue, salvo el caso de que éste se sirva prácticamente hirviendo.

De ahí se concibe la absoluta necesidad de servir los potajes muy calientes.

ENTREMESES CALIENTES Y ENTREMESES FRÍOS

Los entremeses calientes que antiguamente eran imprescindibles en todos los menús, antes o después de los potajes, hoy en día están completamente en desuso.

Indudablemente el caviar fresco es el Hors-d'Œuvre más refinado y más costoso, siempre y cuando sea verdaderamente fresco y de calidad perfecta. Sin embargo, no todo el mundo sabe apreciarlo en su justo valor.

Uno de los que merecen ser clasificados entre los más delicados es el salmón ahumado, si es que se prepara recién pescado. Los huevos de chorlito, los camarones y ciertas variantes de ostras absolutamente sanas y frescas son agradables aperitivos que en lugar de estropear la comida constituyen una nota delicada y lujosa en la composición de los menús. Ahora bien, es de absoluta importancia que todos estos entremeses vayan acompañados de vinos de la mejor calidad, a fin de preparar debidamente el paladar de los comensales.

Desgraciadamente, de algunos años a esta parte se ha abusado demasiado de los entremeses fríos en las comidas, y de ello ha resultado que han entrado en liza un gran número de preparaciones bastas, pesadas y muy condimentadas, y contra este abuso debemos protestar, por el buen nombre de la Cocina y del buen gusto francés, ya que es indudable que estos elementos tan fuertes antes de los potajes desnaturalizan completamente su sabor.

Sin embargo, aun cuando consideramos que los entremeses fríos no siempre están en armonía con las comidas, en cambio son casi indispensables para los almuerzos, ya que sus combinaciones variadas e infinitas, valorizadas por una presentación elegante, no hacen más que avivar el apetito e impresionar favorablemente a los comensales.

Los entremeses calientes tienen la ventaja de que en ciertas circunstancias pueden considerarse como pequeñas entradas, y así completar económicamente un menú que quizá pudiera parecer algo flojo. Algunas veces se sirven en los almuerzos después de los entremeses fríos.

ENTREMESES FRÍOS

ANCHOAS CON PIMIENTOS. — Asar a la parrilla dos pimientos rojos, despojarles de la piel, partirlos por la mitad, quitarles las semillas y cortarlos en juliana gruesa. Sazonar con sal, pimienta, una cucharada de vinagre, dos de aceite de oliva, y perejil picado. Colocarlos en una rabanera rodeados de filetes de anchoas enrollados, y alrededor de éstos un cordón de yema de huevo picada y perejil, también picado.

Estos filetes de anchoa pueden prepararse asimismo substituyendo los pimientos por patatas cocidas reducidas a puré, bien secas y pasadas por un tamiz metálico de manera que imiten pequeños fideos, a los que se rocía con una vinagreta ligera una vez preparados en la fuente de servir.

ANGUILAS AL VINO BLANCO Y PIMENTÓN ROJO. — Despellejar cuidadosamente un kilo y medio de anguilas, cortarlas en trozos de cinco centímetros de longitud, colocarlas en una cacerola plana, con dos cebollas en rodajas, un ramillete compuesto de una hoja de laurel, ramitas de perejil, de tomillo y dos dientes de ajo; diez gramos de sal, pimienta recién molida y una buena cucharada sopera de pimentón dulce. Mojar con un litro de vino blanco, en forma de que el pescado quede completamente sumergido en el líquido. Tapar la cacerola y dejar que rompa el hervor. La duración de la cocción será de veinte a venticinco minutos, según el grosor del pescado.

NOTA. — Opcionalmente se pueden agregar a la cocción tres decilitros de gelatina de pie de vaca.

Tan pronto estén cocidos, colocar con cuidado los trozos de anguila en una terrina, rociándolos con sus fondos de cocción después de pasarlos por un colador fino.

Poner la terrina sobre hielo, hasta el momento de servir las anguilas, que se dispondrán en pequeñas rabaneras.

Bajo el mismo procedimiento se preparan Anguilas al Curry, simplemente reemplazando el pimentón por curry en polvo.

ANGUILAS A LA PROVENZAL. — Un kilo y medio de anguilas despellejadas y cortadas a trozos tal como se indica en la receta anterior. En una cazuela calentar cuatro cucharadas de aceite de oliva, agregar dos cucharadas de cebolla picada y en cuanto empiece a dorarse añadir los trozos de anguila, una pulgarada de sal y pimienta, dos decilitros de vino blanco, seis tomates sin semillas, pelados y picados, una ramita de perejil picado, el tercio de un diente de ajo machacado y una hoja de laurel. Tapar la cazuela y cocer a fuego moderado durante veinte o veinticinco minutos.

Si se desea se pueden agregar pimientos dulces, asados, sin piel y cortados en juliana gruesa.

Tan pronto como las anguilas estén cocidas, y sazonadas en su punto, colocarlas cuidadosamente en un terrina con sus fondos de cocción y dejar enfriar.

NOTA. — Un momento antes de la total cocción de las anguilas se les puede añadir también una pulgarada de polvos de azafrán, y a falta de éstos, algunos hilos de azafrán.

ALCACHOFAS A LA GRIEGA. — Escoger preferentemente alcachofas muy pequeñas, del tamaño de una nuez, quitar las hojas duras, cortar las puntas de las restantes y ponerlas en una marinada hirviendo, compuesta de un litro y cuarto de agua, dos decilitros de aceite de oliva, doce gramos de sal, el jugo de tres limones, algunos granos de pimienta y de cilandro, y un ramillete compuesto de perejil, hinojo, apio, tomillo y una hoja de laurel.

Esta marinada es, aproximadamente, para tres o cuatro docenas de alcachofas.

Una vez cocidas las alcachofas, colocarlas en una terrina, dejándolas enfriar en su propia cocción.

Si las alcachofas son del tamaño de un huevo es preferible dividirlas en cuartos, aunque lo más importante, tanto si las alcachofas son pequeñas como si son grandes, es que sean muy tiernas, a fin de evitar el tener que blanquearlas antes de ponerlas en la marinada, ya que

el escaldar las alcachofas para facilitar su cocción resulta perjudicial, ya que con ello se provoca que el jugo de la alcachofa se pierda en el agua.

Las cebolletas nuevas se preparan en la misma forma que las alcachofas, también sin necesidad de pasarlas por agua hirviendo. Caso de utilizarse cebollas ya viejas es preciso una previa ebullición de ocho a diez minutos en agua salada, antes de ponerlas en la marinada.

Los troncos de apio y de hinoja, cortados en cuartos, los puerros en tiras de seis centímetros de longitud, los tallos de achicoria y de escarola, muy limpios, pueden prepararse también a la griega, siendo conveniente antes darles una cocción previa de ocho a diez minutos, en agua salada, antes de ponerlos en la marinada.

Terminar tal como se indica para las alcachofas.

El meollo o parte tierna de los tallos de alcachofas grandes, de troncos de coles, coliflores, etc., pueden prepararse bajo el mismo sistema, teniendo la precaución de quitarles la parte fibrosa que los recubre. Si se desea avivar el gusto se puede agregar un poco de mostaza inglesa.

BARQUITAS o TARTALETAS DIVERSAS. — Barquitas de pasta con bordes dentados, que se guarnecen con diversos elementos.

Las barquitas, lo mismo que las tartaletas, de las que solamente se diferencian por su forma, constituyen un tipo de entremés que podríamos clasificar como «de fantasía».

PASTA PARA BARQUITAS Y TARTALETAS. — Sobre una mesa de mármol tamizar 500 gramos de harina fina y con ella formar un hoyo, en cuyo centro se pondrán 250 gramos de mantequilla, dos yemas de huevo, doce gramos de sal y una pulgarada de azúcar. Agregar un vaso de agua. Mezclar y amasar la pasta aplastándola y arrollándola con la palma de la mano. Cuando la pasta está bien amasada se forma una bola que se deja reposar por lo menos durante dos horas, tapada con un lienzo blanco.

Con esta pasta se enfondan los moldes de barquitas o tartaletas, rellenándolos, antes de hornearlos, con alguna legumbre seca, para evitar que se deformen. Cocer a fuego algo vivo y retirar el relleno antes de que se enfríe la pasta.

RELLENOS ESPECIALES PARA BARQUITAS Y TARTALETAS

MUSELINA DE FOIE GRAS (Mousse de foie gras). — Pasar por un tamiz fino 500 gramos de paté de foie gras trufado, que se dispondrá en una terrina, incorporándole 150 ó 200 gramos de mantequilla fina y medio fundida, trabajando rápidamente con una cuchara de madera, con objeto de obtener una preparación espumosa. Seguidamente incorporarle dos decilitros de crema muy fresca y algo batida, y guarnecer las barquitas con este preparado.

NOTA MUY IMPORTANTE. — Esta preparación no debe hacerse nunca sobre hielo.

Asimismo debe tenerse en cuenta que la confección de todas las muselinas requiere utilizar mantequilla como elemento sólido.

Los rellenos preparados con gelatina no son recomendables para las barquitas y tartaletas.

Tomando como base la Muselina de foie gras, se pueden preparar infinidad de combinaciones, para lo cual bastará agregar, por partes iguales o por tercios: puré de ave, de perdices, de faisán, de becada, de tordo, de jamón, de lengua, etc., incorporándole después la crema.

NOTA IMPORTANTE.— Las muselinas en las cuales entra la crema como composición deben servirse algunas horas después de su preparación.

PREPARACIÓN DE PURÉS

PURÉ DE AVES. — *Proporciones:* 500 gramos de foie gras y 200 gramos de pechuga de pollo machacada muy fina, a la que se habrán incorporado cuatro o cinco cucharadas de velouté de ave o, en su defecto, la misma cantidad de salsa Bechamel. Pasar por un tamiz fino e incorporar el puré que resulte a la muselina de foie gras.

PURÉ DE JAMÓN Y DE LENGUA. — Se preparan de forma idéntica que el puré de aves, substituyendo la pechuga de pollo por la misma cantidad de jamón o de lengua.

PURÉ DE PERDIZ. — Machacar muy fino la carne de dos perdices asadas. Triturar los caparazones, los desperdicios y los hígados, ponerlos en una cacerola con un vaso de vino blanco, una escalonia picada, una pulgarada de especias, otra de pimienta negra molida y media

hoja de laurel. Dejar reducir el vino en dos tercios, incorporar dos decilitros de salsa media-glasa concentrada, hervir durante algunos minutos y pasar por un colador a presión. Seguidamente mezclar este puré con la carne de las perdices, tamizarlo de nuevo e incorporar la muselina de foie gras.

De la misma forma se preparan los purés de faisán, becada, tordos, patos, etc.

MUSELINA DE HÍGADOS DE AVE. — Con mucho cuidado, para no romperla, quitar la hiel de unos quince buenos hígados de ave. Sazonarlos con sal, pimienta y especias, algunas hojas de perejil picado y una escalonia también picada. En una salteadora calentar a fuego vivo 60 gramos de mantequilla y 60 gramos de tocino picado, echar los hígados en esta grasa hirviente, saltearlos durante cinco o seis minutos y retirar la cacerola del fuego.

Machacar los hígados y pasarlos por un tamiz fino. Poner el puré que resulte en una terrina, incorporándole 125 ó 150 gramos de mantequilla medio derretida, trabajarlo con una cuchara y finalmente agregar un decilitro de crema helada ligeramente batida.

Esta muselina no solamente puede servir como entremés, rellenando con ella barquitas y tartaletas, sino que también se puede presentar como una entrada fría. Con este objeto se recubrirá un molde para Carlota con una ligera capa de gelatina, rellenándolo después con la espuma del tipo que se desee; se conservará sobre hielo hasta el momento de servir, desmoldándola sobre una fuente redonda.

NOTA. — Tanto las barquitas como las tartaletas, después de haberlas guarnecido con muselina se decoran a gusto con una ligera capa de gelatina que cubra su superficie.

MUSELINA DE HUEVOS. — Disponer diez huevos frescos, cocidos durante ocho minutos. Pasar las yemas por un tamiz fino y ponerlas en una terrina, a las que se incorporarán poco a poco, trabajándolas con una cuchara de madera, de 150 a 200 gramos de mantequilla medio derretida; completar luego con un decilitro de crema fresca.

Se puede variar el gusto de esta muselina agregando mantequilla de anchoas, de salmón ahumado, etc.

NOTA. — Las mantequillas compuestas propias para entremeses son, simplemente, mantequillas espumosas con esencias diferentes.

REMOLACHA PARA ENTREMESES Y ENSALADAS. — Se cuecen las remolachas bajo ceniza, al vapor o simplemente con agua.

Se corta en juliana, en rodajas o en cuadraditos, se sazona con sal, pimienta, un chorrito de vinagre y aceite de oliva, perejil y perifollo

picado. Este sazonamiento puede avivarse con una cucharada de mostaza inglesa o quizá mejor con algunas cucharadas de rábano rallado. También se le puede agregar cebolla asada al horno y cortada en pequeños dados.

ENSALADA DE REMOLACHA A LA CREMA. — Cortarlas en fina juliana, sazonándolas con mostaza inglesa, crema espesa y fresca, jugo de limón, sal y pimienta en proporciones convenientes.

REMOLACHA A LA PROVENZAL. — 300 gramos de remolacha cocida al horno, cortada en pequeños dados y sazonada con la salsa siguiente:

Cocer al horno dos cebollas blancas de tamaño mediano, machacarlas y pasarlas por tamiz fino. Poner este puré en un cazo, agregar una cucharada de postre de puré de anchoas, una cucharadita de mostaza inglesa, una buena cucharada de vinagre, tres de aceite de oliva, una pulgarada de pimienta recién molida, y sal. (Tener en cuenta la salazón del puré de anchoas.) Batir la salsa con un tenedor.

CANAPÉS. — Los canapés o tostadas se preparan con miga de pan, y no deben tener más de medio centímetro de espesor.

Se fríen con mantequilla clarificada o se tuestan a la parrilla, siendo este segundo sistema el más corriente, en cuyo caso se untan ligeramente con mantequilla mientras están calientes, a fin de conservarlas blandas.

Las guarniciones más apropiadas para los canapés son las de mantequilla fresca a la que se habrá adicionado algún puré, o bien un picadillo de carne muy fino, de ave, foie gras, pescado, queso, filetes de anchoa o de arenques, caviar, camarones, cangrejos, langosta, huevos duros, etc.

CANAPÉS DE ANCHOAS. — Se cubren los canapés con una capa ligera de crema de anchoas, adornándolos con colas de camarones cortadas por la mitad a lo largo.

Proceder de la misma forma para los demás canapés.

CAVIAR. — Se sirve en un recipiente apropiado, rodeado de hielo, y se acompaña con rebanaditas de pan moreno untado con mantequilla. Algunas veces se presenta también acompañado con cebolla picada y limón, sistema que no es recomendable, ya que si el caviar es fresco tiene un sabor propio muy definido y no precisa de ningún condimento.

A falta de caviar fresco se puede servir también el de conserva, que aun cuando no tiene su finura, tiene también sus adeptos.

APIO SILVESTRE. — Cocido o crudo, cortado en juliana y sazonado con salsa vinagreta con mostaza.

SETAS MARINADAS. — Escogerlas muy frescas y del tamaño más pequeño. Escaldarlas algunos minutos en agua hirviendo, escurrirlas y saltearlas con aceite en la sartén, sazonándolas con sal y pimienta. Seguidamente ponerlas en una terrina y cubrirlas con la marinada que indicados a continuación, muy hirviente y pasada por tamiz:

Proporciones para un kilo de setas: Un cuarto de litro de buen vinagre y un cuarto de vino blanco, un decilitro y medio de aceite, dos dientes de ajo machacados, ramitas de tomillo, dos hojas de laurel, algunos granos de pimienta y de cilandro, ramitas de perejil y de hinojo. Hervir estos componentes durante diez minutos antes de incorporar la marinada a las setas. Dejar macerar durante unos diez días y servirlas acompañadas de la marinada.

CEREZAS EN VINAGRE. — Escogerlas poco maduras, disponerlas como se hace para las cerezas en aguardiente y ponerlas en un frasco con el preparado siguiente:

Para un kilo de cerezas, cuatro clavos de especia, un trocito de canela en rama, nuez moscada rallada y dos ramitas de estragón. Cubrirlas con vinagre que se habrá hervido con 200 gramos de azúcar moreno por litro, dejándolo enfriar previamente. Dejar macerar durante quince o veinte días y servir junto con la marinada.

SESOS A LA RAVIGOTE. — Sesos de ternera, cordero o carnero, bien desangrados, cocidos en un caldo corto y que una vez fríos se cortarán en escalopas.

Disponerlos en una rabanera cubiertos con salsa Ravigote con mostaza y huevos duros picados a los que se habrán incorporado los sobrantes de las escalopas, pasados por el tamiz.

CHAMPIÑONES DE CULTIVO, AL VINO BLANCO. — Escoger 500 gramos de champiñones pequeños, lavarlos cuidadosamente, secarlos con un lienzo y ponerlos en una cacerola junto con 4 ó 5 cucharadas de aceite de oliva muy caliente, sazonar con sal, pimienta, una cucharada de cebolla picada, perejil trinchado, el jugo de 2 limones y un decilitro de vino blanco. Dejar cocer a fuego vivo durante 3 minutos, enfriar y servir en rabanera con su propio jugo.

Como variante se puede agregar una cucharada de mostaza inglesa.

CHAMPIÑONES DE CULTIVO, CON TOMATE. — Elegirlos pequeños como en el caso anterior, lavarlos y secarlos con un lienzo.

Calentar 4 ó 5 cucharadas de aceite de oliva en una cacerola con una cucharada de cebolla picada; tan pronto como ésta empiece a dorarse agregar los champiñones, saltearlos un minuto o dos, sazonarlos con sal y pimienta, una puntita de ajo, perejil picado, 3 ó 4 cucharadas de buen vinagre, un decilitro de vino blanco y 8 cucharadas de puré de tomate. Tapar la cacerola y dejar cocer durante algunos minutos. Servir en rabanera una vez fríos.

COLIFLOR A LA GRIEGA. — Dividirla en pequeños ramilletes, cocerla en agua salada durante 4 ó 5 minutos, escurrirla y terminar su preparación como se ha indicado para las Alcachofas a la Griega. Servir de la misma manera.

COL ROJA (Lombarda). — Cortarla en fina juliana y ponerla a marinar durante varias horas en buen vinagre. Escurrirla y sazonarla como una ensalada corriente, con o sin mostaza. Puede agregarse rodajitas de manzana reineta, pelada.

COL VERDE EN POPIETAS. — Escoger las hojas más tiernas, hervirlas en agua salada, dejarlas enfriar, escurrirlas y cortarlas en pequeños rectángulos que se extenderán sobre una servilleta para extraerles toda la humedad. Guarnecer los rectángulos con una ensalada de arroz con anchoas y huevos duros picados y sazonado a gusto, envolver las popietas y colocarlas en rabaneras rodeadas de aceitunas negras, ligeramente rociadas de aceite.

PEPINOS. — Pelar los pepinos, abrirlos a lo largo para quitar las semillas y cortarlos en rodajas finas. Espolvorear con sal y dejar desaguar durante unos 25 minutos. Escurrir a fondo y sazonar con sal, pimienta, aceite, vinagre y perifollo trinchado.

Preparado de esta forma, en Inglaterra lo sirven para acompañar el salmón hervido, tanto caliente como frío. También se pueden preparar ensaladas diversas juntamente con tomates mondados, sin semillas y cortados finos, cebolla picada, filetes de anchoa, atún marinado, salmón hervido, cangrejos cortados en pequeños dados, trufas en rodajas, pechuga de ave cortada en escalopas muy finas, huevos duros, arroz cocido con agua salada, etc.

CREMAS PARA «HORS-D'OEUVRE». — Se pueden preparar cremas exquisitas a base de salmón ahumado, atún marinado, aves hervidas, filetes de caza, huevos duros, etc.

Preparación: Machacar muy fino 150 gramos de cualquiera de los elementos indicados, junto con 60 gramos de mantequilla y agregando

poco a poco 3 ó 4 cucharadas de crema fresca. Pasar por un tamiz y sazonar de acuerdo con el tipo de crema que se desee.

Estas cremas se pueden moldear en pequeños cubiletes, o bien guarnecer tartaletas o eclairs de pasta choux, sin azúcar.

EPERLANOS MARINADOS. — Freír en aceite 24 eperlanos, colocarlos en una terrina, sazonándolos con sal y pimienta recién molida y 6 cucharadas de aceite de oliva. En un recipiente aparte, hervir durante 8 ó 10 minutos un decilitro de buen vinagre mezclado con la misma cantidad de agua, junto con una hoja de laurel, ramitas de perejil, un poco de tomillo y una cebolla mediana trinchada. Echar el vinagre hirviendo sobre los eperlanos, dejando marinar durante 24 horas. Servir con su marinada.

ARENQUES AL ESTILO DE DIEPPE. — Escoger arenques bien frescos, limpiarlos, colocarlos en una salteadora y cubrirlos con una marinada hirviendo, preparada de antemano.

Esta marinada se compondrá de dos tercios de vino blanco, un tercio de vinagre, rodajas finas de zanahorias dentelladas, rodajas de cebollas, tomillo, laurel, tallos de perejil y escalonias picados.

Cocer los arenques a fuego lento durante unos doce minutos y dejarlos enfriar en la marinada.

Se sirven fríos acompañados con su marinada y rodajas de cebollas, pedazos de zanahoria y de limón.

FILETES DE ARENQUE. — Filetes de arenque ahumado, sin piel y desalados en leche, si fuese necesario. Colocarlos en una rabanera rociándolos con aceite.

ARENQUES A LA LIVONESA. — Escoger unos buenos arenques ahumados, separar los filetes y reservar las cabezas y colas.

Quitar la piel a los filetes, cortarlos en dados, agregando la misma cantidad de patatas cocidas y manzanas reineta también cortadas en dados; condimentar con perejil, perifollo, estragón e hinojo trinchados, sazonar con aceite y vinagre. Disponer esta ensalada imitando la forma de un arenque, y para darle mayor semejanza poner las cabezas y las colas en su lugar apropiado.

ARENQUES ENROLLADOS. — Huevas y arenques salados, sin ahumar. Separar los filetes, ponerlos a desalar en leche y escurrirlos. Recubrir la parte interior con mostaza mezclada con cebolla bien trinchada y enrollar los filetes como si fueran popietas, sujetándolos con un hilo. Disponerlos en una terrina junto con las huevas, cubriéndolos

con vinagre caliente, tamizado después de haber cocido con un ramillete compuesto de cebolla, pimienta y un clavo de especia.

En cuanto el vinagre esté frío, retirar las huevas, pasarlas por un tamiz y agregar el puré que resulte al vinagre, incorporando al mismo tiempo cinco o seis cucharadas de aceite de oliva por cada medio litro de vinagre. Echar esta preparación sobre los rollos, dejándolos marinar durante dos o tres días. Servir en rabanera.

OSTRAS. — Las ostras son el Hors-d'oeuvre por excelencia, pudiendo figurar indistintamente en un almuerzo o en una comida. Se deben servir muy frías y debidamente abiertas. Al mismo tiempo se presentan pequeñas rebanadas delgadas de pan negro untadas con mantequilla, una salsa compuesta de vinagre, pimienta blanca y escalonia picada, y medios limones.

No lavar jamás las ostras una vez abiertas.

COCTEL DE OSTRAS. — Preparar una copa de coctel por persona, o en su defecto una copa de vino. Guarnecer cada una de ellas con 6 ostras recién abiertas, sazonar con 2 ó 3 gotas de salsa Tabasco, una cucharada de salsa de tomate Ketchup, algunas gotas de salsa Worcerter y un hilo de jugo de limón. Servir muy frío.

NOTA. — Las salsas antes mencionadas son productos embotellados que se encuentran en todos los comercios. La salsa Tabasco es el jugo de una variedad de pimiento rojo muy picante, denominado Tabasco.

OSTRAS MARINADAS. — Ostras recién abiertas y cocidas un minuto en un caldo-corto con vino blanco y aromas. Dejarlas enfriar sin retirarlas del caldo y colocarlas en rabaneras rociándolas con una salsa ravigote a la que se habrán incorporado algunas cucharadas del caldo-corto.

CABALLAS MARINADAS. — Escoger caballas lo más pequeñas posible, preparándolas en una marinada exactamente igual a la indicada para los Arenques al estilo de Dieppe.

MELÓN CANTALUP. — Debe estar en su justo punto de madurez y ser muy perfumado. Se sirve partido por la mitad, al través, sobre hojas verdes e hielo picado alrededor.

COCTEL DE MELÓN. — Cortar en dados de 2 centímetros cuadrados la carne de un melón maduro en su justa sazón. Colocarlos en un bol, espolvorear con azúcar y ponerlo sobre hielo. En el momento de servir rociar con Kirsh, Marrasquino, Oporto o champaña, según el gusto.

Servir en pequeñas copas de cristal, propias para frutas.

NOTA. — En la época de los grandes calores, se agrega a la carne del melón una cucharada de gelatina de naranja.

MELÓN FRAPÉ AL OPORTO. — Escoger un melón cantalup, en su justa sazón. Cincelar alrededor del tallo de manera que se pueda levantar una tapa de 8 ó 10 centímetros de diámetro.

Con una cuchara extraer las pepitas y los filamentos, y luego con la misma cuchara cortar la carne en conchas, que se volverá a poner dentro del melón, espolvoreadas con azúcar y rociadas con vino de Oporto. Taparlo con el trozo cortado. Poner a enfriar sobre hielo, rodeado de hielo picado. Servir con cuchara sobre platos muy fríos.

NOTA. — Se puede reemplazar el Oporto por champaña e incluso por Curaçao. También al sazonarlo se pueden agregar unas cucharadas de gelatina de naranja.

MELONES CONFITADOS EN VINAGRE. — Se emplearán melones muy pequeños en vía de formación, cogidos poco después de su floración.

Primero se desaguan con sal durante 10 horas, luego se lavan con vinagre mezclado con un tercio de agua y se ponen en bocales con cebollas pequeñas, estragón y pimientos pequeños, cubriéndolos con vinagre frío o caliente en el que se habrán hervido 100 gramos de azúcar por litro de vinagre. Se pueden comer al cabo de 10 ó 12 días.

MEJILLONES. — Cocerlos al vapor con muy poca agua, quitarles la cáscara y servirlos en rabanera con una salsa ravigote con mostaza, a la que se habrá agregado algunas cucharadas de su cocción.

También pueden prepararse de la forma siguiente: Decantar el caldo de los mejillones, agregar azafrán y reducirlo a fuego vivo con lo que se obtendrá un caldo-corto excelente. Echarlo hirviendo sobre los mejillones a los que se habrá quitado por lo menos una concha. Servir fríos en rabanera.

MORRO Y PALADAR DE BUEY. — Rasparlos, después de blanqueados y fríos. Cocerlos en un caldo blanco ligero aromatizado con laurel, tomillo, ramitas de perejil y pimienta en grano. Dejar enfriar. Servir cortado en rodajas finas y con una salsa ravigote compuesta por cebolla y perejil picados, mostaza, aceite y vinagre.

HUEVOS RELLENOS. — Los huevos duros para entremeses se cortan de diversas maneras, pero generalmente se parten en dos a lo largo. Retirar la yema, pasarla por tamiz fino a una terrina donde se

le agregará, trabajándolo con una cuchara de madera, igual volumen de mantequilla fina. Sazonar con sal y pimienta. Llenar con este preparado el hueco que han dejado las yemas, utilizando una manga o simplemente una cucharita, igualando la superficie con un cuchillo. Presentarlos en rabaneras ligeramente cubiertos con mayonesa.

NOTA. — Como variante, se puede agregar a las yemas de los huevos, mantequilla de anchoas, de salmón ahumado, de atún, de sardinas, etc.

CEBOLLAS A LA ORIENTAL. — *Proporciones:* un kilo de cebollitas peladas, dos tercios de litro de agua, un tercio de vinagre, 4 cucharadas de aceite de oliva, 6 cucharadas de puré de tomate, 125 gramos de azúcar, 150 gramos de pasas de Esmirna, una cucharadita de sal, una punta de pimentón rojo y un ramillete compuesto por una hoja de laurel, un poco de tomillo y ramitas de perejil.

Reunirlo todo en una cacerola, taparla y ponerla sobre fuego no muy vivo dejándola hervir durante 40 a 50 minutos, transcurridos los cuales las cebollas deben estar cocidas y el líquido reducido en dos tercios, por lo que tanto las cebollas como las pasas deben quedar envueltas en salsa. Esta salsa no debe ser ni muy espesa ni muy ligera; debe tener la apariencia de una salsa de tomate corriente, pero más oscura.

ACEITUNAS. — Las aceitunas verdes de cualquier procedencia son indicadísimas como entremeses y se sirven tal cual salen de la salmuera.

ACEITUNAS RELLENAS. — Escogerlas grandes, deshuesarlas a máquina y guarnecerlas a voluntad con cualquier tipo de mantequilla, preparada a base de atún, anchoas, salmón ahumado, sardinas, etc.

ACEITUNAS NEGRAS. — Esta clase de encuentra en todos los comercios y se sirven en rabaneras, rociadas ligeramente con aceite y un poco de pimienta recién molida. Algunas veces se les agregan filetes de anchoa.

PIMIENTOS ROJOS (Dulces). — Asarlos a fuego suave, retirándoles la piel que con el calor se levanta. Partirlos en dos a lo largo, quitarles las semillas, cortarlos en juliana gruesa, sazonarlos con aceite y vinagre, sal y pimienta recién molida. Servir en rabanera.

NOTA. — También se pueden agregar a los pimientos filetes de anchoas, aceitunas negras, tomates salteados a la provenzal.

PUERROS A LA GRIEGA. — Cortar la parte blanca de los puerros en tiras de ocho centímetros de largo, cocerlas durante ocho o diez

minutos en agua salada hirviendo y terminar su preparación con una marinada similar a la de las Alcachofas a la Griega.

PECHUGAS DE OCA AHUMADA. — Se cortan en escalopas lo más delgadas posible y se presentan rodeadas de ramitas de perejil.

HUEVAS DE MUJOL. — Las huevas de mujol secas son muy apreciadas por los italianos. Se cortan en rebanadas lo más fino posible, rociándolas con aceite de oliva y jugo de limón. En la estación, se acompañan con higos frescos.

Las propiedades nutritivas de las huevas son poco más o menos idénticas a las del caviar.

RÁBANOS NEGROS. — Pelarlos, cortarlos en rodajas finas y espolvorearlos con sal. Dejarlos desaguar durante veinte minutos, escurrirlos y sazonarlos con pimienta, aceite y vinagre.

RÁBANOS ROSADOS. — Deben ser muy frescos y duros, siendo su preparación tan conocida que no es cosa de mencionarla, utilizándose generalmente en los entremeses por su bonito color y apariencia.

SALMONETES A LA ORIENTAL. — Escogerlos del tamaño más pequeño, colocarlos en una salteadora, sazonarlos con sal y pimienta, rociarlos ligeramente con aceite y cubrirlos de vino blanco. Agregar tomates pelados y picados, perejil, hinojo, tomillo, laurel, ajo y azafrán. Dar una ebullición de ocho a diez minutos, según el tamaño del pescado.

ENSALADAS. — La composición de las ensaladas para Hors-d'Oeuvre no tiene más límite que la fantasía de la persona encargada de su preparación. El número de combinaciones que se pueden hacer es considerable, ya que en ellas pueden emplearse todos los elementos que intervienen en la cocina.

A la gran variedad de las ensaladas, hay que añadir todas aquellas combinaciones donde el arroz es el elemento principal. El arroz generalmente se cuece en agua salada durante 16 ó 18 minutos como máximo, se enjuaga para enfriarlo y se deja escurrir.

ENSALADA BERGERETTE. — Arroz cocido, muy suelto, huevos duros cortados en rodajas y cebolletas trinchadas.

Sazonamiento: Crema batida con sal y pimienta. Mezclar con todo cuidado. (También puede añadírsele rábano silvestre rallado o bien mostaza).

ENSALADA BRASILEÑA. — Por partes iguales: Arroz cocido, muy suelto, y piña fresca cortada en dados.

Sazonamiento: Crema fresca, jugo de limón y sal.

ENSALADA CATALANA (1). — Arroz cocido muy suelto, cebollas blancas cocidas al horno y cortadas en dados, pimientos rojos asados, pelados y cortados en cuadros, filetes de anchoa.

Sazonamiento: Vinagreta corriente.

ENSALADA ITALIANA. — Colores italianos: Arroz cocido muy suelto, guisantes también cocidos en abundante agua salada, escurridos y fríos; zanahoria cortada en pequeños dados y cocida en agua salada.

Sazonamiento: Vinagreta corriente.

ENSALADA MIDINETTE. — Por partes iguales: Arroz cocido muy suelto y guisantes verdes.

Sazonamiento: Vinagreta con estragón y perifollo picado.

ENSALADA MONEGASCA. — Arroz cocido muy suelto, anguilas cocidas en agua salada, tomates pelados y cortados en trozos pequeños, pimienta, sal, hierbas finas, aceite y vinagre.

Las anguilas constituyen un excelente entremés que muy pocas personas aprecian debidamente. Basta con sazonarlas con aceite de oliva fino, un hilo de vinagre, de vino blanco o de limón e hierbas finas.

ENSALADA NICOISE. — Atún en aceite, tomates cortados a pedazos y filetes de anchoas en dados.

Sazonamiento: Vinagreta con estragón, perifollo y cebolletas picadas, con mostaza o sin ella.

ENSALADA OTERO. — Pimientos dulces asados, sin piel y cortados en juliana, tomates pelados divididos en cuartos, filetes de anchoa, cebollas cocidas al horno y cortada en dados.

Sazonamiento: Vinagreta avivada con mostaza.

ENSALADA DE BUEY A LA PARISIÉN. — Buey hervido cortado muy fino y rodajas de patatas cocidas.

Sazonamiento: Vinagreta avivada con mostaza.

NOTA. — A esta ensalada se le pueden agregar judías verdes, tomates, huevos duros, etc.

---

(1) En Cataluña no se conoce este tipo de ensalada, que seguramente debe su nombre a un capricho del Autor.

ENSALADA PAISANA A LA PROVENZAL. — Tomates en cuartos, cebolla picada, pepinos en rodajas, filetes de anchoa.

Sazonamiento: Vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta.

ENSALADA DE PIES DE CORDERO Y PIES DE TERNERA. — Cocerlos como de costumbre, deshuesarlos, cortarlos en filetes mientras están tibios y sazonarlos con vinagreta con mostaza.

ENSALADA REJANE. — Arroz cocido, muy suelto, pepino en rodajas cocido algunos minutos en agua salada y escurrido, juliana de pechuga de ave y trufas.

Sazonamiento: Vinagreta con hierbas finas.

TARTALETAS DE ATÚN. — Pequeñas tartaletas cuyo fondo se guarnecerá con picadillo de atún, ligado con mayonesa. Terminar de rellenar con huevos duros trinchados y cuadricular la superficie con fiiletes de anchoas. Espolvorear con un poco de perejil.

TOMATES A LA GENOVESA. — Escoger tomates de tamaño mediano, un poco duros, cortarlos en rodajas y después de extraerles las pepitas, disponerlos en una rabanera alternando los tomates con delgadas láminas de atún marinado. Rodear con una hilera de patatas cocidas en agua y cortadas en rodajas finas del diámetro de una moneda y rociadas con una vinagreta de anchoas.

TOMATES FANTASÍA. — Tomates de tamaño mediano, algo duros, pelados, vaciados, bien escurridos y rellenos de mantequilla con yema de huevo. Tan pronto como la mantequilla se haya solidificado, cortar cada tomate en seis trozos, pero sin separarlos completamente, colocarlos sobre el centro de unas hojas de lechuga, disponiéndolos en forma de flor sobre un platito, con lo que se logrará el efecto de una linda rosa abierta.

Siguiendo el mismo procedimiento se pueden guarnecer los tomates con toda clase de pequeñas ensaladas de legumbres, pescado y ave, ligadas con mayonesa, en cuyo caso los tomates no se dividen y se escogen de un tamaño más pequeño.

SALSAS DE TOMATES PARA ENTREMESES. — *1.ª Receta:* Escoger tomates maduros, pelarlos, quitarles las semillas, picarlos y ponerlos en una cacerola con 6 cucharadas de aceite de oliva para cada kilo de tomate; sal, pimienta y una cucharadita de perejil trinchado con una punta de diente de ajo. Tapar la cacerola dejando cocer a fuego lento durante 30 minutos. Guardar en terrina.

2.ª Receta: Preparar los tomates como se indica antes. Poner en una cacerola 6 cucharadas de aceite de oliva y dos de cebolla picada; en cuanto la cebolla empiece a dorar agregar 2 decilitros de buen vinagre que se dejará evaporar en parte; incorporar los tomates, sal, pimienta y perejil con ajo. Tapar la cacerola dejando cocer durante 30 minutos.

Tanto si se sigue un sistema de preparación como otro, se le puede agregar unas cucharadas de puré de tomates.

TRUCHAS A LA TIROLESA. — Escoger pequeñas truchas de río de tamaño parejo, limpiarlas, pasarlas por harina, freírlas con aceite y salarlas. Ponerlas en una terrina cubriéndolas con la salsa de tomate de la segunda receta. Dejar marinar durante veinticuatro horas y presentarlas en fuentes cuadradas de porcelana.

NOTA. — Se pueden preparar diferentes clases de pescado siguiendo el mismo procedimiento. Los más apreciados con este tipo de condimento son las anguilas y el bacalao, cortados en trozos o filetes.

Las sardinas en aceite, sin escamas, cubriéndolas con cualquiera de estas salsas de tomate y dejándolas marinar durante veinticuatro horas, son en mucho superiores a las sardinas de conserva en tomate.

Los huevos

Hay muchas maneras de preparar los huevos: pasados por agua, al plato, fritos, pochés, en molde, en cocotte, duros, revueltos, en tortilla, etc. Todos los procedimientos son buenos, si se observa una condición esencial: que los huevos sean absolutamente frescos.

HUEVOS AL PLATO. — *Proporciones para 2 huevos:* En una cazuelita especial, con preferencia de loza, calentar 2 cucharadas de mantequilla fresca, deslizar los huevos con cuidado, pinchar la clara con la punta de un tenedor y levantarla ligeramente para activar la cocción e impedir que se peguen. Salar una vez cocidos.

HUEVOS EN SARTÉN. — Se preparan de la misma forma que la receta anterior, con la sola diferencia que se deja calentar el aceite o la mantequilla hasta que hierva, con lo cual su cocción resulta más rápida y el blanco queda ligeramente tostado.

HUEVOS A LA AMERICANA. — Cocer dos huevos en sartén con mantequilla, deslizarlos sobre un plato caliente y guarnecerlos con dos lonjas de bacón a la parrilla, muy desgrasado, y un tomate asado también a la parrilla.

HUEVOS A LA INGLESA. — Cocer los huevos en sartén y recortarlos con un molde redondo. Colocar los huevos sobre tostadas de pan del mismo tamaño. Si se desea, se puede servir aparte jugo de ternera ligado.

HUEVOS CON BACÓN. — Dorar en sarten con mantequilla dos lonjas de bacón muy finas, pasarlas a una fuente especial con parte de su grasa. Romper dos huevos encima y cocer al horno.

HUEVOS BERCY. — Cocer los huevos al plato y disponer entre las yemas una salchicha asada, rodeando los huevos con un cordón de salsa de tomate.

HUEVOS EN MANTEQUILLA NEGRA. — Cocer 2 huevos en 20 gramos de mantequilla previamente calentada en la sartén hasta que adquiera un color casi negro; sazonarlos y deslizarlos en una fuente rociándolos con un hilo de vinagre que se habrá calentado en la sartén.

HUEVOS CAZADOR. — Huevos cocidos al plato, guarnecidos con hígados de ave salteados con mantequilla y salsa Cazador.

HUEVOS CLUNY. — La misma preparación que para los Huevos Bercy, substituyendo la salchicha por una croqueta de ave.

HUEVOS A LA DIABLA. — Cocer los huevos en una sartén con mantequilla ligeramente dorada, salarlos y colocarlos en una fuente. Espolvorearlos con miga de pan frita con mantequilla a la que se habrá añadido un poco de mostaza en polvo, y finalmente rociarlos con una cucharadita de vinagre calentado en la sartén.

HUEVOS JEANNE GRANIER. — Guarnecer el fondo de una fuente untada con mantequilla, con puntas de espárragos a la crema y algunas láminas de trufa. Romper los huevos encima y cocer en horno. Disponer entre cada yema de huevo una cucharadita de espárragos y una lámina de trufa.

HUEVOS ISALINE. — Huevos cocidos al plato, rodeados de pequeños tomates vaciados, cocidos con aceite en sartén y guarnecidos con hígado de ave cortado en pequeños dados y salteados a las finas hierbas.

HUEVOS MEYERBER. — Cocer los huevos al plato. Una vez cocidos, colocar entre las yemas un riñón de cordero asado a la parrilla. Rodear con un cordón de salsa Perigeaux.

HUEVOS MISTRAL. — *Proporciones para 4 huevos:* Frotar ligeramente con ajo el fondo de una fuente para ir al fuego, cubrirla con una capa de láminas de trufa fresca, cuidadosamente peladas, sazonar con sal y pimienta recién molida, rociar con una cucharada de aceite de oliva y una cucharada de gelatina de carne derretida. Con cuidado echar los huevos sobre las trufas. Poner la fuente conteniendo los huevos, dentro de otra fuente honda de metal conteniendo medio centí-

metro de agua hirviendo. Taparla. El vapor que se desprenda de la ebullición del agua cocerá perfectamente los huevos.

HUEVOS MIREYA. — *Proporciones para 4 huevos:* Untar con mantequilla una fuente para ir al fuego, cubrir el fondo con una capa de trufas cuidadosamente mondadas, sazonar con sal y pimienta, rociar con una cucharada de gelatina de carne derretida y 4 cucharadas de crema hirviendo. Echar los huevos con precaución sobre las trufas y cocerlos al vapor tal como se indica para los Huevos Mistral.

NOTA. — Los huevos al plato se pueden guarnecer con cualquier clase de elementos, a gusto del consumidor.

HUEVOS A LA PARMESANA. — Untar la fuente con mantequilla, cubrir el fondo con una capa de crema fresca. Romper los huevos encima, espolvorearlos con queso parmesano rallado y rociar la superficie con mantequilla fundida. Cocer al horno.

HUEVOS A LA PORTUGUESA. — *Proporciones para 4 huevos:* Escoger 2 tomates muy maduros, pelarlos, retirar las semillas y picarlos, cociéndolos unos 10 minutos con una cucharada de aceite. Sazonar con sal, pimienta, perejil picado y una punta de ajo. Extender los tomates sobre el fondo de una fuente para ir al fuego, echar los huevos encima del tomate y cocer en el horno.

HUEVOS PROVENZAL. — *Proporción para 4 huevos:* Escoger 2 ó 3 tomates muy maduros, partidos por la mitad al través y retirar las pepitas. Calentar en una sartén una cucharada de aceite de oliva, poner en ella los tomates con el lado cortado al fondo, cocerlos algunos instantes, volverlos al revés, sazonarlos con sal y pimienta, y espolvorearlos con miga de pan y perejil picado con un poco de ajo. Una vez cocidos los tomates colocarlos en una fuente para ir al fuego, abrir con cuidado un huevo sobre cada medio tomate y cocerlos en el horno.

HUEVOS FRITOS

Tanto en América como en Inglaterra, los huevos fritos a la francesa son muy poco conocidos. Lo que ellos denominan Huevos Fritos son simplemente huevos cocidos en sartén.

HUEVOS FRITOS A LA CAVOUR. — Vaciar medios tomates de buena calidad y cocerlos con aceite en una sartén. Disponerlos en una

fuente y guarnecerlos con arroz a la Piamontesa, colocando sobre cada medio tomate un huevo frito.

Servir aparte en una salsera jugo de ternera con algo de salsa de tomate.

HUEVOS FRITOS A LA FRANCESA. — Calentar un decilitro de aceite en una sartén pequeña hasta el punto de que desprenda humo. Romper un huevo en un plato, salarlo y dejarlo deslizar sobre el aceite. Inclinar la sartén hacia delante y con una cuchara de madera echar parte de la clara sobre la yema, que al contacto con el aceite hirviendo se solidificará y la envolverá por completo. Con una espumadera retirar el huevo dejando escurrir bien el aceite.

NOTA. — Solamente debe freírse un huevo cada vez.

Los huevos fritos se sirven generalmente sobre una servilleta, con la guarnición o salsa por separado. A su vez, son ellos los que sirven de guarnición a diversos otros platos de ave o pescado.

Las salsas más indicadas para los huevos fritos son las siguientes: de tomate, curry, paprika, bordelesa, Bearnesa, de espinacas o arroz preparado de diferentes maneras.

HUEVOS FRITOS A LA SERVIA. — Colocar en una fuente arroz cocido, al que se habrán agregado berenjenas cortadas en dados y salteadas en aceite. Colocar los huevos sobre el arroz, intercalando pequeñas lonjas de jamón a la parrilla.

HUEVOS POCHÉS Y MOLLARES

HUEVOS POCHÉS. — Disponer una salteadora con agua hirviendo, con 10 gramos de sal y una cucharada de vinagre por litro. Romper los huevos en el agua en el punto exacto donde se produce la ebullición. Dejarlos cocer durante dos o tres minutos sin hervir, retirarlos con una espumadera y sumergirlos en agua fría. Cortarles las barbas y conservarlos calientes en agua tibia salada o un caldo corriente.

HUEVOS MOLLARES. — Sumergir los huevos en agua hirviendo, cociéndolos durante seis minutos. Enfriarlos, quitarles la cáscara y conservarlos calientes en agua tibia salada.

Todos los preparados indicados para los huevos pochés pueden aplicarse a los huevos mollares.

HUEVOS POCHÉS AURORA. — Presentarlos sobre rebanadas de pan fritas con mantequilla en el momento de servir. Rociar con salsa Aurora.

HUEVOS BENEDICTINOS. — Presentar los huevos pochés sobre un lecho de bacalao trufado cocido y cubrir los huevos con salsa a la Crema.

HUEVOS POCHÉS A LA BORGOÑESA. — *Proporciones para cuatro huevos:* Hervir durante cinco o seis minutos un cuarto de litro de vino rojo, con un ramillete guarnecido compuesto de media hoja de laurel, tallos de perejil, un poco de tomillo, un cuarto de diente de ajo y dos rodajas de cebolla. Colar el vino por un tamiz fino, ponerlo de nuevo en la cacerola y cocer en él los huevos pochés. Retirar los huevos, escurrirlos y colocarlos sobre rebanadas de pan fritas con mantequilla. Reducir rápidamente el vino a su mitad, ligarlo fuera del fuego con una cucharada de mantequilla y media de harina, rociando ligeramente los huevos con esta salsa.

HUEVOS POCHÉS A LA CARDENAL. — Guarnecer unas tartaletas recién horneadas con carne de cangrejo cortada en dados muy pequeños y un cuarto de su volumen de trufas también a dados, todo ligado con una salsa Bechamel con mantequilla de cangrejo. Disponer un huevo poché en cada tartaleta, cubriéndolas con la misma salsa Bechamel.

HUEVOS A LA CASTELLANA. — Huevos pochés o mollares presentados con un puré de castañas muy fino y ligeramente cubiertos con un buen jugo de ternera concentrado, con mantequilla.

HUEVOS COLETTE. — Huevos pochés o mollares dispuestos sobre una capa de puntas de espárrago ligadas a la crema, y recubiertos con gelatina de carne ligera en la que se habrá agregado mantequilla.

HUEVOS CON CAMARONES A LA DANESA. — Huevos pochés dispuestos sobre un timbal de legumbres, recubiertos con una salsa Bechamel a la crema a la que se habrán agregado abundantes colas de camarones recién cocidos. Guarnecer con florones de pasta hojaldrada rodeando los huevos.

HUEVOS POCHÉS A LA FLORENTINA. — *Proporciones:* Seis u ocho huevos muy frescos, y 250 gramos de espinacas tiernas.

Preparar los huevos pochés. Cocer las espinacas en abundante agua salada, escurrirlas a presión, trincharlas ligeramente y ponerlas a estofar con mantequilla para extraer la humedad. Enfondar una fuente que resista al fuego con las espinacas, alisar la superficie y colocar sobre ella los huevos pochés, que se cubrirán con salsa Bechamel. Espolvorear

con queso recién rallado, rociar con mantequilla fundida y gratinar ligeramente.

HUEVOS POCHÉS GRAN DUQUE. — Presentar los huevos sobre rebanadas de pan frito con mantequilla, que se dispondrán sobre una fuente redonda, formando corona. Colocar una buena lámina de trufa sobre cada huevo y colas de camarones entre uno y otro. Cubrir con salsa Bechamel, espolvorear con queso rallado, rociar con mantequilla derretida y gratinar ligeramente.

Guarnecer el centro de la fuente con puntas de espárragos verdes ligadas con mantequilla.

HUEVOS POCHÉS MAINTENON. — Disponer los huevos sobre pequeñas conchas de sémola cocida, preparadas como los Gnochis y fritas con mantequilla (ver Gnochis a la Romana). Cubrir con salsa Soubise a la que se habrá agregado una juliana de pechuga de pollo, trufa y champiñones. Espolvorear con queso rallado, rociar con mantequilla fundida y gratinar vivamente en el horno.

HUEVOS POCHÉS MANÓN. — *Proporciones para seis u ocho huevos:* Dorar ligeramente en aceite de oliva dos cucharadas de cebolla y blanco de puerro trinchado. Agregar una cucharada de postre de polvos curry, dos tomates picados, el tercio de un diente de ajo, un pequeño ramillete compuesto con tallos de perejil, una hoja de laurel y ramitas de tomillo. Tapar la cacerola, dejar hervir durante ocho o diez minutos y seguidamente mojar con un litro de agua hirviendo. *Sazonamiento:* ocho o diez gramos de sal y algunos granos de pimienta molida.

Al cabo de unos minutos de ebullición agregarle 500 gramos de algún pescado de mar de carne blanca y algunas hojas de azafrán. Dar diez o doce minutos más de cocción. Seguidamente pasar este caldo corto por un colador de presión a una cacerola limpia y conservarlo caliente.

Disponer las huevos pochés sobre rebanadas de pan fritas en aceite, colocarlos en un fuente honda y rociarlos copiosamente con el caldo corto preparado.

HUEVOS POCHÉS MORNAY o GRATINADOS. — Untar con mantequilla una fuente para gratinar, cubrir el fondo con una ligera capa de Bechamel, disponer los huevos sobre dicha salsa, espolvorearlos con queso fresco rallado, recubrirlos con salsa Bechamel, espolvorear de nuevo con queso, rociar con mantequilla y gratinar rápidamente en el horno.

HUEVOS POCHÉS CON TUÉTANO. — Disponer los huevos en una fuente honda untada con mantequilla, cubrirlos con una salsa media-glasa con tomate y unas buenas rodajas de tuétano de buey cocido en caldo.

Servir al mismo tiempo tostadas de pan, muy calientes.

HUEVOS POCHÉS A LA NIÇOISE. — Disponer los huevos sobre una fuente honda untada con mantequilla, que se habrá espolvoreado con queso y rociado con algunas cucharadas de salsa media-glasa con tomate. Espolvorear de nuevo sobre los huevos, rociar con mantequilla derretida y naparlos con salsa media-glasa con tomate, muy concentrada. Tapar la fuente y calentarlos durante dos o tres minutos antes de servir.

HUEVOS POCHÉS ORLEANS. — Guarnecer pequeñas tartaletas con pechuga de ave cortada en dados y ligada con algunas cucharadas de salsa Suprema. Colocarlas en una fuente para servir y sobre cada una de ellas un huevo poché napado con salsa Suprema. Adornar los huevos con una buena lámina de trufa envuelta en gelatina de carne. Servir lo más caliente posible.

HUEVOS POCHÉS A LA REINA. — Disponer los huevos sobre un lecho de macarrones cortados pequeños; agregar una juliana de trufa ligada con mantequilla, queso rallado y crema. Cubrir los huevos con salsa Bechamel, espolvorear con queso, rociar con mantequilla y gratinar rápidamente.

HUEVOS STANLEY. — Huevos mollares. Colocarlos en una fuente honda, cubrirlos con un puré Soubise a la crema, al que se habrá adicionado una cucharada de polvos curry por cada medio litro de puré. Si se prefiere se puede agregar al puré un juliana fina de trufas.

Servir al mismo tiempo arroz cocido al estilo indio.

HUEVOS A LA VILLEROY. — Huevos pochés; secarlos cuidadosamente, envolverlos con una salsa Villeroy y dejarlos enfriar. Con mucho cuidado rebozarlos con harina, luego con huevo batido y miga de pan fina recién preparada. Unos instantes antes de servirlos pasarlos por aceite o mantequilla muy caliente, el tiempo preciso para que adquieran un color dorado, escurrirlos y presentarlos sobre una servilleta. En salsera aparte servir salsa de tomate.

NOTA. — También se pueden preparar estos huevos suprimiendo la envoltura de salsa Villeroy, es decir pasando el huevo poché simple-

mente por harina, rebozándolo en huevo batido y miga de pan, y dorándolo en fritura muy caliente antes de servir.

Las salsas, purés, picadillos y legumbres que detallamos a continuación son muy apropiados como acompañamiento para estos huevos fritos y en general de toda clase de huevos pochés o mollares: salsa de Curry, de Paprika dulce, Suprema con trufas, puré Soubise, puré de Champiñones a la crema, purés y picadillos de aves y caza; picadillo de cordero, espinacas, acederas, achicoria, puntas de espárrago, etc.

HUEVOS EN CAZUELA (COCOTTE)

Estos huevos son en realidad una variante de los huevos pochés. La receta básica consiste en la preparación de los *Huevos pochés a la crema*, pero desde hace algunos años, y como variante, se ha substituido la crema por otras diversas salsas, tales como: al vino tinto, jugos ligados, purés de ave, de caza, puntas de espárrago, etc.

Se sirven en pequeñas cocottes sobre servilleta de lienzo o de papel.

HUEVOS EN COCOTTE A LA CREMA. — Calentar las *cocottes* o cazuelitas de barro, poner en cada una de ellas un pedacito de mantequilla y un huevo muy fresco, una pizca de sal y una cucharada de crema hirviendo. Cocer al baño maría, con la cacerola destapada, de manera que el vapor que se desprenda del agua cuezca uniformemente los huevos por encima.

HUEVOS EN COCOTTE MIREYA. — Calentar las cocottes. Poner en cada una de ellas un trozo de mantequilla del tamaño de una nuez, dos cucharaditas de gelatina de carne derretida, una trufa cuidadosamente mondada y picada, un huevo muy fresco, una pizca de sal y una cucharada sopera de crema hirviendo. Cocer al baño maría.

HUEVOS EN COCOTTE RACHEL. — La misma preparación que a los Huevos Mireya. En cuanto los huevos estén cocidos, colocar en cada cocotte una cucharada de postre de puntas de espárrago con mantequilla.

HUEVOS EN COCOTTE ROSAMUNDA. — Untar las cocottes con mantequilla, poner en cada una de ellas una cucharadita de salsa Bechamel a la crema; echar sobre ésta un huevo fresco y encima del huevo un pizca de sal mezclada con una cucharadita de queso parmesano rallado. Cubrir con salsa Bechamel, espolvorear con queso, rociar con mantequilla y poner las cocotes sobre una tartera que contenga un poco

de agua. Cocerlos con la tartera destapada, durante cuatro minutos, en horno caliente.

NOTA. — En la época de las trufas se pueden agregar a la salsa Bechamel algunas cucharadas de trufas picadas.

HUEVOS EN COCOTTE CON TOMATE. — *Proporciones para seis u ocho huevos:* Escoger tres o cuatro tomates muy maduros, mondarlos, quitarles las semillas, picarlos y ponerlos en una cacerola en la que se habrá calentado una cucharada de mantequilla o de aceite de oliva. Sazonar con sal, pimienta, perejil picado y opcionalmente con una punta de ajos. Tapar la cacerola y dejar cocer durante doce o quince minutos.

Guarnecer cada cocotte con una cucharada sopera de tomate, agregar un huevo fresco, una pizca de sal y pimienta. Cocer al baño maría.

Una vez cocidos los huevos se pueden rociar con un poco de gelatina de carne derretida.

HUEVOS EN MOLDE

Se preparan en moldes de diversas formas y en un tamaño apropiado para contener un huevo con holgura. Primeramente se untan los moldes con mantequilla, se guarnecen a gusto y encima se les echa un huevo fresco que se cocerá al baño maría.

Por lo general estos huevos se desmoldan sobre rebanadas de pan fritas con mantequilla, pero esto no es indispensable, pudiendo servirse directamente sobre platitos individuales.

También se pueden desmoldar sobre tortitas de sémola preparadas como los Gnochis a la Romana, cortadas del tamaño desado y fritas con mantequilla.

HUEVOS MOLDEADOS CECILIA. — Untar pequeños moldes con mantequilla abundante, decorarlos con motivos de trufa, tapizar las paredes con una farsa fina de ave a la crema, echar un huevo fresco en cada molde y cocerlos al baño maría, en una cacerola destapada, evitando que el agua hierva.

Desmoldarlos sobre redondeles de pasta de hojaldre, y agregarles unas cucharadas de salsa Suprema a la que se habrá añadido un poco de gelatina de carne derretida.

Para variar, estos huevos se pueden preparar, dándoles otra denominación más o menos fantasiosa, a base de substituir la farsa de ave por otra de pescado o caza, y completarla con salsa de curry, de pa-

prika dulce, de vino tinto, tomate, gelatina de carne ligera con mantequilla, etc.

HUEVOS MOLDEADOS POLIGNAC. — Untar con mantequilla abundante unos moldes de tamaño apropiado, decorarlos con una buena lámina de trufa, echar un huevo fresco en cada uno de ellos, salar y cocer al baño maría en una cazuela destapada. Desmoldarlos sobre una fuente y disponerlos en círculo; cubrir con salsa Chateaubriand.

Como variación y dándoles la denominación apropiada a la guarnición o a la salsa elegida, estos huevos se pueden preparar con salsa de camarones, a la Chambertin, salsa Matelote, Cazadora, etc.

HUEVOS PASADOS POR AGUA

Considero inútil extenderme sobre la preparación de los huevos pasados por agua, ya que todo el mundo debe saber que la primera condición indispensable es que el huevo sea absolutamente fresco y, si es posible, de puesta del día. El tiempo de cocción en agua hirviendo varía según el gusto del consumidor, ya que algunos desean un minuto, otros dos o tres y algunos incluso cuatro minutos.

Para que los huevos tengan un gusto perfecto es preciso que las gallinas hayan sido alimentadas con arroz, avena, cebada o maíz. No debe olvidarse que la naturaleza de los alimentos ingeridos por la gallina influye notablemente sobre los huevos, proporcionándole un gusto más o menos agradable.

Personalmente he hecho la experiencia: tres huevos pasados por agua me han dado tres sabores diferentes, debido a que las gallinas que los habían puesto se habían criado sueltas y se alimentaban de diferentes productos.

Algunos avicultores poco escrupulosos y que sólo buscan el máximo provecho, alimentan las gallinas ponedoras con harina de pescado y viandas en malas condiciones. Este procedimiento puede reportar ventajas económicas, pero resulta perjudicial para la finura del huevo. Al precio en que hoy día se venden los huevos considero que la alimentación de las gallinas debería estar más atendida y sobre todo más cuidada.

HUEVOS REVUELTOS

Los huevos así preparados constituyen sin duda un plato muy delicado, a condición de que se le preste todo el cuidado requerido.

Los huevos revueltos deben resultar cremosos y blandos. Generalmente se sirven en timbal o legumbrera de alpaca o loza, y otras veces en pequeñas cazuelitas individuales de loza.

Desde antiguo ha existido la costumbre de rodear los huevos revueltos con pedazos alargados de pan, frito con mantequilla en el momento de servir, o con bastoncitos de pasta hojaldrada recién horneados.

Los huevos revueltos pueden prepararse cociéndolos al baño maría, con lo cual se asegura un resultado más perfecto, aunque resulte algo más lento. Sin embargo, con un poco de cuidado se pueden obtener los mismos resultados cociendo los huevos directamente sobre fuego suave, vigilando que la cocción se produzca sin violencia hasta alcanzar un grado de homogeneidad perfecta.

El mejor sistema para preparar los huevos revueltos es el siguiente: escoger una salteadora de material grueso, derretir sin calentar 60 gramos de mantequilla, agregar de seis a ocho huevos batidos con sal y pimienta; agitar continuamente con la cuchara de palo apoyándola en el fondo de la salteadora, hasta que los huevos empiecen a ligarse y tomen cuerpo. Incorporar otros 50 gramos de mantequilla sin dejar de mover con la cuchara. No considero aconsejable agregar crema a los huevos revueltos.

Este sistema de preparación admite el aditamento de numerosos elementos tales como: puntas de espárrago, trufa negra o blanca, queso, tomate, champiñones, riñones de ave salteados con mantequilla, colas de camarones, etc.

HUEVOS REVUELTOS CATALINA. — Huevos revueltos preparados según la forma antes indicada, agregándoles dos cucharadas de queso rallado y una juliana fina de trufa. Presentarlos en legumbrera, rodeados de cuadritos de pan fritos con mantequilla, y sobre los huevos, riñones de ave muy tiernos, salteados con mantequilla y rebozados con gelatina de carne.

HUEVOS REVUELTOS GEORGETTE. — Huevos revueltos preparados según la fórmula inicial, adicionándoles dos cucharadas de queso parmesano, láminas de trufa y colas de camarones. Presentarlos en legumbrera, rociados con algunas cucharadas de gelatina de carne derretida. Rodear con tiras de pan fritas con mantequilla.

HUEVOS REVUELTOS GRAND'MÈRE. — Huevos revueltos preparados según la fórmula inicial, agregar algunas cucharadas de pequeños cuadrados de pan fritos con mantequilla y pequeños dados de jamón cocido, ligeramente salteado con mantequilla.

HUEVOS REVUELTOS CON CHAMPIÑONES. — Huevos revueltos preparados según la fórmula inicial. Colocarlos en una legumbrera, guarneciendo el centro con champiñones a la crema. Rociar con gelatina de carne derretida.

NOTA. — También se pueden agregar a los champiñones algunas láminas de trufa, dándoles entonces la denominación de Huevos revueltos Perigourdine.

HUEVOS REVUELTOS A LA MADELON. — Huevos revueltos preparados según la fórmula inicial; mezclarles dos o tres cucharadas de queso rallado, colocarlos en una legumbrera y guarnecer el centro con tres o cuatro riñones de cordero lechal partidos por la mitad a lo largo y salteados con mantequilla, ligados con una cucharada de gelatina de carne, dos cucharadas de puré de tomate y una cucharada de mantequilla fina. Pedacitos de pan frito, a discreción.

NOTA. — Se puede mezclar a los huevos unas láminas de trufa, en cuyo caso se denominarán Huevos a la Pastora.

HUEVOS REVUELTOS CON PUNTAS DE ESPÁRRAGO. — Huevos revueltos preparados según la fórmula inicial. Mezclarles una juliana fina de trufas, colocarlos en una fuente y guarnecer con un buen ramillete de puntas de espárrago. Rodear el ramillete con láminas de trufa ligeramente calentadas con una cucharada de gelatina de carne derretida.

Bastoncitos de pasta hojaldrada, o tiras de pan fritas con mantequilla.

HUEVOS REVUELTOS CON TOMATE. — Huevos revueltos preparados según la fórmula inicial. Mezclarle dos o tres tomates previamente preparados a base de mondarlos, quitarles las semillas, picarlos y saltearlos con mantequilla.

Presentarlos en legumbrera y, si se prefiere, rociar la superficie con gelatina de carne derretida con mantequilla.

HUEVOS REVUELTOS CON TRUFAS. — Huevos revueltos preparados según la fórmula inicial, y añadirles un picadillo de trufas frescas ligeramente calentadas con mantequilla. Presentarlos rodeados de una corona de buenas láminas de trufa rebozadas en gelatina de carne a la que se habrá agregado igual volumen de mantequilla.

Unos pedazos de pan fritos con mantequilla o barritas de pasta hojaldrada resultan muy apropiados para este plato de huevos.

HUEVOS REVUELTOS VERÓNICA. — Huevos revueltos preparados según la fórmula inicial. Agregarles dos o tres cucharadas de queso

recién rallado. Presentar con la superficie cubierta con tallarines tiernos salteados con mantequilla.

NOTA. — Los tallarines tiernos salteados en crudo con mantequilla adquieren un gusto a nuez muy agradable, reemplazando ventajosamente al pan frito.

HUEVOS REVUELTOS VÍCTOR MANUEL. — Huevos revueltos preparados según la fórmula inicial, agregando tres o cuatro cucharadas de queso parmesano recién rallado; colocarlos en una fuente caliente, cubrir la superficie con láminas delgadas de trufa blanca, sazonarlos con sal y pimienta y rociarlos con algunas cucharadas de gelatina de carne fundida.

Tapar en seguida la cazuela, toda vez que el calor que desprendan los huevos bastará para cocer las trufas.

HUEVOS DUROS

Por lo general se presta muy poca atención a la cocción de los huevos duros, y sin embargo es muy importante, ya que una cocción prolongada da a los huevos un gusto desagradable y los deja coriáceos.

La duración de la cocción de un huevo en agua que hierva continuamente es de siete a ocho minutos, según sea su tamaño. Tan pronto como estén cocidos, sumergirlos en agua fría, para poder quitar fácilmente la cáscara sin estropear el huevo.

Los huevos duros ocupan un lugar muy destacado entre los entremeses y ensaladas.

Con ellos se preparan platos muy apreciados y constituyen un gran recurso para componer los menús de los días de ayuno. Pueden completarse con toda clase de guarniciones de las adoptadas para las costillas y landrecillas de cordero, filetes y supremas de ave, perdiz, faisán, etc.

COSTILLITAS DE HUEVO. — Huevos cocidos duros. Cortar a cuadraditos la clara y la yema de seis huevos, mezclarlos con dos cucharadas de trufa cuidadosamente pelada y cortada menuda o picada. Ligar los huevos y la trufa con ocho o diez cucharadas de Bechamel a la crema, concentrada y terminada con una ligazón de tres yemas de huevo. Echar este preparado en una fuente e igualar la superficie. Tan pronto como esté frío dividirlo en partes del tamaño de un huevo y moldearlas en forma de costillitas. Pasarlas por harina, luego por huevo batido y finalmente por miga de pan recién preparada. Dorar

por ambos lados, en una sartén, con mantequilla clarificada. Servir aparte una salsa o guarnición, a gusto.

CROMESQUIS DE HUEVOS. — La misma preparación que para las costillitas. Una vez fría la pasta dividirla en bolas del tamaño de un huevo pequeño y aplanarlas ligeramente. Algunos momentos antes de servir rebozarlas en una pasta de freír ligera y dorarlas en fritura muy caliente. Escurrirlas y presentarlas sobre una servilleta, rodeadas de perejil trinchado y frito. Servir aparte una salsa de tomate.

HUEVOS DUROS RELLENOS. — Partir los huevos duros por la mitad a lo largo, retirar las yemas, pasarlas por un tamiz fino y poner el puré que resulte en una pequeña terrina; agregarle una cucharada de Bechamel por cada tres yemas, una pulgarada de perejil picado, una cucharadita de esencia de anchoas, sal, pimienta, nuez moscada rallada y una cucharadita de cebolletas finamente trinchadas y estofadas con mantequilla. Con esta preparación llenar el hueco de los huevos en forma de cúpula, cubrirlos con salsa Bechamel, espolvorearlos con queso rallado, rociarlos con mantequilla derretida y gratinarlos. Servirlos acompañados con una salsa de tomates, de espinacas, de achicoria, acederas, etc.

VOLOVAN DE HUEVOS. — *Proporciones:* Seis u ocho huevos duros cortados en cuartos, a los que se agregará un cuarto de su volumen de láminas de trufa, todo ello envuelto en una salsa Bechamel fina a la que se habrán incorporado 75 ó 100 gramos de mantequilla por medio litro de salsa.

Colocar los huevos dentro de un volovan de hojaldre del tamaño adecuado y recién horneado.

NOTA. — Si se desea se pueden agregar a los huevos algunas colas de camarones, y completar la salsa con mantequilla de camarones.

LAS TORTILLAS

El hacer una tortilla es, desde luego, cosa fácil, pero para hacerla bien es preciso tener práctica y observar cuidadosamente ciertos detalles.

Para que la tortilla sea perfecta es necesario que los huevos estén bien batidos, con objeto de que adquieran la homogeneidad indispensable. No echar los huevos en la sartén hasta que la mantequilla empiece a adquirir un ligero tono dorado; los huevos, al cuajarse al contacto de la grasa hirviente darán a la tortilla la ligeraza requerida, procurán-

dole ese sabor a nuez, secreto de su delicadeza, que junto con su atractivo color dorado la hace tan apetitosa.

Proporciones: Por lo general se calculan dos huevos por persona, cuatro para dos y cinco para tres.

Para lograr una buena tortilla, la cantidad de huevos no debe sobrepasar la de 8 a 10, como máximo.

Para no repetir la cantidad de huevos que deben emplearse en cada receta tomaremos como base una tortilla de cinco huevos, cuyo sazonamiento es el de una pulgarada de sal y, opcionalmente, una pizca de pimienta. Para su cocción basta una buena cucharada de mantequilla, es decir de 25 a 30 gramos.

TORTILLA SENCILLA. — Tan pronto como los huevos se echen en la sartén, agitarla con un movimiento de vaivén, de manera que su cocción sea regular o de lo contrario removerlos rápidamente con un tenedor; inclinar la sartén hacia el lado opuesto al mango, y con la ayuda del tenedor formar la tortilla, enrollándola en forma alargada y redonda. Colocar la tortilla en una fuente ligeramente caliente, sin deformarla.

NOTA. — La tortilla debe quedar cremosa en su interior pero sólida y dorada en el exterior.

TORTILLA DE ALCACHOFAS. — Dividir en cuartos los corazones de alcachofa, cortarlos en rodajas finas y saltearlos rápidamente con mantequilla; mezclarlos a los huevos y hacer la tortilla.

Como variante se pueden añadir a las alcachofas pequeñas rodajas de patatas cortadas muy finas y cocidas junto con las alcachofas. También se les puede agregar algunas láminas de trufas, etc.

TORTILLA DE CHAMPIÑONES. — Emplear seis champiñones de tamaño mediano, muy tiernos. Rasparlos, cortarlos en rodajas finas y saltearlos rápidamente con mantequilla, sazonándolos con sal, pimienta y perejil trinchado. Mezclarlos a los huevos y confeccionar la tortilla.

Como variante se puede agregar a los champiñones un poco de cebolla picada o dos cuchadas de tomates salteados a la Provenzal.

TORTILLA CON SETAS. — Lo mismo que la de champiñones, salvo que las setas por lo general deberán ser de conserva.

TORTILLA DE ESPINACAS. — Espinacas cocidas en abundante agua salada. Escurrirlas, prensarlas para extraerles el agua, triturarlas ligeramente y ponerlas a estofar con mantequilla para que pierdan toda su humedad; sazonarlas con sal y pimienta y mezclarlas a los

huevos antes de confeccionar la tortilla, que se cocerá en una sartén cuyo fondo se habrá untado previamente con ajo antes de ponerle la mantequilla.

TORTILLA A LA ESPAÑOLA. — Agregar a los huevos una cucharada de cebolla finamente picada y cocida en mantequilla, así como dos cucharadas de rodajas de patata salteadas en mantequilla, y una pizca de sal.

Formar la tortilla en forma de una torta, redonda y plana. Si se desea seguir la verdadera costumbre española, conviene utilizar aceite de oliva en lugar de mantequilla.

TORTILLA A LAS FINAS HIERBAS. — Agregar a los huevos una cucharada de finas hierbas, compuestas de perejil, cebolleta, perifollo y estragón trinchado muy menudo.

TORTILLA DE HÍGADOS DE AVE. — Dos buenos hígados de ave cortados a cuadraditos, salteados con mantequilla y sazonados con sal, pimienta y perejil picado, rociados con dos cucharadas de salsa media-glasa al vino blanco.

Una vez lista la tortilla, hacer una hendidura profunda en la parte superior, a lo largo, y guarnecer el interior con el preparado de hígado.

TORTILLA AL QUESO. — Mezclar con los huevos dos buenas cucharadas de queso gruyere o parmesano rallado y, opcionalmente, una cucharada de crema fresca. Cocer la tortilla de la forma corriente.

TORTILLA A LA GRAND'MÈRE. — Agregar a los huevos tres cucharadas de miga de pan cortada en pequeños dados, salteados con mantequilla, y una pulgarada de perejil picado. Seguidamente hacer la tortilla.

TORTILLA DE JAMÓN. — Para la tortilla de jamón se puede utilizar indistintamente jamón crudo o cocido, cortado a cuadraditos, en rebanadas finas o picado muy fino. Tanto en una forma como en otra, echar el jamón en la mantequilla bien caliente antes de poner los huevos, y formar la tortilla en la forma corriente.

Como variante se le pueden agregar patatas cortadas muy finas y cocidas en mantequilla, champiñones cortados y salteados también con mantequilla, berenjenas fritas en aceite, perejil y cebolleta picada, etcétera.

TORTILLA DE TOCINO. — Emplear 50 ó 60 gramos de tocino salado, cortado en dados o picado, y ligeramente salteado en mante-

quilla. Incorporarlo a los huevos y hacer la tortilla como de costumbre.

Otro sistema recomendable: Hacer una tortilla sencilla o a las finas hierbas, que se servirá acompañada con cuatro o cinco buenas rodajas de bacón a la parrilla.

TORTILLA DE TUÉTANO. — Hacer una tortilla corriente, cincelarla por la mitad en toda su longitud y meter en el interior cuadraditos de tuétano cocido algunos minutos en agua salada, escurridos y rebozados en gelatina de carne. Disponer por encima de la tortilla algunas rodajas de tuétano también cocido; espolvorear con perejil picado y rociar con gelatina de carne ligera.

TORTILLA DE SETAS. — Lavar cuidadosamente una docena de setas, partiéndolas por la mitad para poder limpiarlas bien. Saltearlas vivamente con mantequilla para extraerles toda humedad, rociarlas con dos cucharadas de gelatina de carne derretida y tres cucharadas de crema. Sazonar con sal y pimienta. Mezclarlo todo a fondo.

Preparar la tortilla de la forma acostumbrada, hacerle un corte longitudinal por encima y rellenar su interior con las setas.

TORTILLA MUSELINA. — Poner tres yemas y dos huevos enteros en una terrina, junto con una pulgarada de sal y dos cucharadas de crema espesa, y batir como si se tratara de una tortilla corriente. Agregar las tres claras de huevo montadas a punto de nieve muy dura y echarlo todo en la sartén, donde se habrán calentado a fondo 50 gramos de mantequilla. Agitar la tortilla con pequeñas sacudidas, y envolverla rápidamente para darle forma. Esta tortilla se puede hacer indistintamente plana o enrollada.

Como variante se le pueden mezclar unas láminas de trufa, queso rallado, puntas de espárrago, etc.

TORTILLA NANTUA. — Preparar una tortilla sencilla y guarnecer el interior, después de abrirla por la mitad en toda su longitud, con 15 ó 18 colas de camarones rebozadas en gelatina derretida y ligada con tres o cuatro cucharadas de Bechamel a la crema, o simplemente con crema espesa.

Se pueden sustituir las colas de camarones por cangrejos o langosta cortada en cuadraditos.

TORTILLA DE ANGUILAS. — En el momento de echar los huevos en la sartén, agregarles 4 cucharadas de carne de anguila salteada con mantequilla clarificada; hacer la tortilla de forma corriente.

También se puede preparar esta tortilla reemplazando la anguila salteada en mantequilla, por anguila cocida en agua salada y muy escurrida antes de mezclarla a los huevos.

TORTILLA DE ACEDERAS. — Incorporar a los huevos batidos dos o tres cucharadas de acederas picadas, previamente rehogadas en mantequilla. Hacer la tortilla inmediatamente.

TORTILLA DE CEBOLLA A LA LIONESA. — Incorporar a los huevos batidos 2 cucharadas de cebolla picada muy fina y ligeramente salteada en mantequilla. Hacer la tortilla en seguida.

Indistintamente se puede hacer plana o enrrollada.

TORTILLA PARMENTIER. — Agregar a los huevos batidos una pulgarada de perejil picado, y en el momento de echarlos a la sartén, incorporarles 4 ó 5 cucharadas de patatas cortadas en cuadritos muy pequeños, previamente salteados con mantequilla a fuego moderado. Deben quedar blandas y apenas coloreadas. Hacer la tortilla como de costumbre.

TORTILLA A LA PROVENZAL. — Frotar ligeramente el fondo de una sartén con un diente de ajo, agregar 2 cucharadas de aceite de oliva y calentarlo hasta que humee. Incorporar 2 tomates medianos, pelados, sin semillas, cortados o picados y perejil trinchado. Dejarlos cocer algunos minutos y mezclarlos con los huevos. Hacer la tortilla como de costumbre.

TORTILLA DE RIÑONES. — Preparar una tortilla sencilla, abrirla por encima en toda su longitud y rellenar el interior con dos o tres cucharadas de riñones de ternera o de cordero, cortados en dados, previamente sazonados con sal y pimienta, salteados con mantequilla y ligados, fuera del fuego, con algunas cucharadas de salsa media-glasa hirviendo y un poco de mantequilla.

TORTILLA ROSSINI. — Preparar una tortilla de trufas y disponerla sobre pequeñas escalopas de foie gras fresco, pasadas por harina y salteadas con mantequilla.

Rociar la tortilla con algunas cucharadas de salsa media-glasa a la que se habrá incorporado una cucharada de mantequilla fina.

TORTILLA DE ATÚN. — Agregar a los huevos cuatro cucharadas de atún cortado a cuadraditos y una pulgarada de perejil picado. Hacer

la tortilla como de costumbre y servir aparte una salsera con mantequilla de anchoas derretida.

TORTILLA DE TRUFAS. — Agregar a los huevos 2 ó 3 cucharadas de trufa cortada en láminas finas; sazonar con sal y pimienta recién molida. Hacer la tortilla adornándola con láminas gruesas de trufa, previamente calentadas con gelatina de carne con algo de mantequilla.

TORTILLA DE PUNTAS DE ESPÁRRAGO. — Agregar a los huevos 3 cucharadas de puntas de espárrago cocidas con agua salada, escurridas y estofadas durante algunos minutos con mantequilla. Formar la tortilla como de costumbre, abrirla ligeramente por el centro y guarnecerla con un montoncito de puntas de espárrago.

Como variante, se pueden agregar a las puntas de espárrago algunas láminas finas de trufa.

TORTILLA A LA CASERA. — Escoger de preferencia macarrones gruesos o bien pasta italiana de la forma que se desee.

Cocer 150 gramos de cualquiera de estas pastas con agua salada, cocerlas al «diente», escurrirlas y dejarlas enfriar.

Calentar en una sartén 4 cucharadas de mantequilla o de manteca de buena calidad, agregar la pasta o los macarrones dejándoles tomar un tono dorado, echar sobre ellos 5 ó 6 huevos bien batidos, sazonados con sal y pimienta. Mezclar con un tenedor.

Para volver la tortilla poner un plato sobre la sartén y darle una vuelta rápida, deslizando de nuevo la tortilla en la sartén para dorar el otro lado. Servir sobre fuente redonda.

TORTILLA A LA CREPE. — Batir dos huevos con una cucharadita de crema y un poco de sal. Calentar en la sartén media cucharada de mantequilla (de 10 a 12 gramos), y tan pronto adquiera un color dorado oscuro, echar los huevos, agitando vivamente la sartén y haciendo saltar la tortilla como si fuese un crepe, para colorear el otro lado; deslizarla sobre plato caliente y cubrir con dos lonjas de bacón asadas a la parrilla y muy crujientes. Se debe servir enseguida y comerla lo más caliente posible.

HUEVOS FRÍOS

Los huevos fríos se dividen en tres categorías: pochés, mollares y duros.

Su presentación requiere un cuidado minucioso, puesto que se trata de tener imaginación y gusto, y ser sobrio en la decoración, pero correcto. Mi larga experiencia me ha demostrado que las fuentes hondas de alpaca o porcelana, y de forma cuadrada, son las que se prestan mejor para la presentación de los huevos con gelatina. Esta forma de fuente tiene la ventaja de que se incrusta con facilidad en una masa de hielo, lo que permite que la gelatina conserve toda su finura y la delicadeza precisa para que sea pefecta.

PRINCIPIOS BÁSICOS PARA HACER HUEVOS POCHÉS o MOLLARES, EN GELATINA. — Huevos poches, fríos, bien escurridos y hermoseados; rebozarlos con una salsa chaud-froid blanca, decorando cada huevo con una lámina de trufa.

Preparar una fuente cuadrada rodeada de hielo picado; poner en ella una capa de medio centímetro de gelatina derretida y en cuanto empiece a adquirir consistencia disponer los huevos en forma decorativa, cubriéndolos seguidamente con gelatina, de manera que una vez cuajada recubra totalmente los huevos.

Si la fuente cuadrada donde se han preparado los huevos está incrustada en un bloque de hielo, basta poner sobre una fuente oblonga una servilleta doblada en cuatro y sobre ella colocar la fuente con los huevos. En caso contrario, poner la fuente con los huevos sobre la servilleta doblada y rodearla con hielo picado.

La preparación de estos huevos se puede variar hasta el infinito, ya sea cambiando la salsa, la guarnición o la presentación, con lo que se contribuirá a darles una apariencia y sabor completamente diferentes.

La salsa chaud-froid blanca tomará un color agradable agregándole pimentón dulce, puré de tomate muy concentrado y de color intenso, mantequilla de camarones, etc.

Los elementos de decoración más apropiados son: trufas, hojas de perifollo, hojas de estragón, pimientos rojos dulces y camarones.

Un rebozado previo de los huevos en una salsa cualquiera no es de rigor, ya que se pueden presentar poches sobre la gelatina; no obstante se les puede rebozar con muselina de tomate, de cangrejos, de jamón, de lengua, de foie gras, de ave, al paprika, etc., pero siempre deben recubrirse con gelatina.

En estos casos se les denominará según sea el elemento principal que acompañe a los huevos pochés o mollares, como por ejemplo: Muselina de Tomate con Huevos Pochés.

Si la guarnición aplicada a los huevos comprende varios elementos distintos, podrán denominarse de una manera más o menos fantasiosa, pero procurando siempre que tenga cierta relación con la guarnición o decoración de los huevos.

HUEVOS A LA ALSACIANA. — Huevos pochés rebozados con salsa chaud-froid con paprika, decorados a gusto, colocados sobre una muselina de foie gras, intercalando entre los huevos juliana de trufa y de pechuga de pollo.

HUEVOS A LA ANDALUZA. — Huevos pochés rebozados con salsa chaud-froid a la que se habrá incorporado una ligera infusión de hojas de azafrán para darle un colorido amarillo.

Poner la fuente sobre el hielo, llenar hasta la mitad con una muselina de ave con pimentón dulce y tan pronto adquiera consistencia, colocar los huevos sobre este lecho de muselina, intercalándolos con una fina juliana de trufas. Cubrir totalmente con gelatina.

HUEVOS A LA AUMALE. — La misma preparación que para los Huevos a la Andaluza, salvo que la muselina con paprika se substituye por una muselina con tomate, y los huevos se intercalan con una juliana de jamón.

HUEVOS POCHÉS o MOLLARES CON GELATINA. — Una vez secos, escurridos y hermoseados, colocarlos sobre una capa fina de gelatina, decorarlos a voluntad y recubrirlos con otra capa de gelatina.

Para variar la presentación y el gusto, antes de cubrir con gelatina se puede intercalar entre los huevos, jamón, lengua, pechuga de ave, trufa, faisán o perdiz, todo ello cortado en juliana o puntas de espárrago, guisantes, etc.

Si se prefiere, estos huevos se pueden acompañar con ensalada Rusa, de legumbres, Rachel o de simple lechuga. Al mismo tiempo servir una salsera con Mayonesa.

HUEVOS RICHELIEU.—Huevos pochés rebozados en salsa chaud-froid a la crema, con una lámina de trufa sobre cada uno de ellos, dispuestos sobre un lecho de muselina de cangrejos, intercalados con colas de cangrejo y ramilletes de puntas de espárrago. Recubrir con gelatina.

HUEVOS RIGOLETO.—Huevos pochés rebozados con salsa chaud-froid con puré de tomate, dispuestos sobre un lecho de muselina de ave e intercalados con riñones de ave cocidos con un consomé blanco. Poner en el centro montoncitos de puntas de espárrago. Recubrir con gelatina.

MUSELINA DE FOIE GRAS. — *Preparación para 6 u 8 personas:* De 500 a 600 gramos de parfait de foie gras pasada por un tamiz fino. Poner el puré que resulte en una terrina, incorporándole con una cuchara de madera, 125 gramos de mantequilla fina y a continuación el mismo peso de crema fresca.

Pescados

PESCADOS DE AGUA DULCE

SOPA DE PESCADO, «al estilo Provenzal». — *Proporciones para seis personas:* Un kilo y medio de pescado (carpas, percas, tencas) bien limpio y troceado.

Reunir en una cacerola 2 cebollas y 2 blancos de puerro picados, 2 ó 3 tomates mondados, sin semillas y picados, 2 dientes de ajo machacados, una buena pulgarada de perejil picado, una hoja de laurel, un tallito de apio y los trozos de pescado. Mojar con agua en cantidad suficiente para que cubra totalmente el pescado, sazonar con 8 gramos de sal y una pulgarada de pimienta por cada litro de líquido, añadiendo además una pizca de azafrán. Cocer a fuego vivo durante 15 minutos.

Echar el caldo en una sopera sobre un fondo de rebanadas delgadas de pan blanco. Disponer el pescado en una fuente honda con un poco de caldo reducido de antemano. Primero se come la sopa y seguidamente el pescado acompañado con ajo-aceite o mantequilla de Provenza.

NOTA. — Si se prefiere se puede suprimir el azafrán.

SOPA DE PERCAS A LA CASERA. — *Proporciones para 6 personas:* Un kilo y medio de percas, de 200 a 300 gramos de peso cada una, limpiarlas cuidadosamente, separar los filetes y guardarlos en lugar fresco.

Con las cabezas, las espinas y dos litros de agua preparar un caldo corto aromatizado con una cebolla cortada a rodajas finas, una hoja laurel, dos dientes de ajo, ramitas de perejil, 16 gramos de sal y algunos granos de pimienta triturada. Dejar hervir durante 20 minutos y colar el caldo por un tamiz fino.

Por separado cortar finamente la parte blanca de 2 puerros y ponerlos en una cacerola con 4 cucharadas de aceite de oliva, 5 ó 6 tomates

mondados, sin semillas y picados; dejar cocer algunos minutos y seguidamente agregar el caldo-corto preparado por separado. En cuanto rompa el hervor agregar 300 gramos de arroz y una pizca de azafrán, dejándolo cocer durante unos 25 ó 30 minutos.

Este potaje debe ser algo espeso y el arroz bastante cocido.

NOTA. — Se puede reemplazar el arroz por fideos gruesos, macarrones, patatas o echar simplemente el caldo sobre rebanadas finas de pan preparadas de antemano en la sopera.

Este estilo de sopa se puede preparar también con anguilas, carpas pequeñas, tencas, lucios, etc.

A continuación damos una receta para preparar los filetes previamente separados:

FILETES DE PERCA Y DE OTROS PESCADOS SIMILARES. — Salarlos ligeramente, pasarlos por harina y freírlos en una sartén con aceite o mantequilla, o si se prefiere, pasarlos previamente por harina, rebozarlos con huevo batido y miga de pan y freírlos en la sartén con buen aceite de oliva.

Acompañarlos sirviendo al mismo tiempo una salsa de tomate.

ALOSA (SÁBALO)

ALOSA A LA PARRILLA. — Cuando deba servirse entera, escoger preferentemente una alosa de un peso alrededor de 500 a 600 gramos. Cincelarla con cuidado, espolvorearla con sal y pimienta y dejarla marinar durante algunos momentos con aceite, jugo de limón, tallos de perejil y trocitos de tomillo y laurel. Cocer a la parrilla a fuego suave, rociándola de vez en cuando con aceite o mantequilla derretida.

Acompañamiento: Mantequilla Maitre-d'Hotel, de Anchoas o a la Bearnesa.

Algunas veces se presenta con una guarnición de acederas salteadas con mantequilla, ligadas con yemas de huevo alargadas con crema, sazonando con sal y pimienta.

Cuando el tamaño sea muy grande, pero no obstante desee servirse entera, puede prepararse en la misma forma pero cociéndola en el horno en una fuente apropiada, espolvoreándolas con pan rallado y rociándola de vez en cuando con aceite fino.

Para servirla a pedazos, cortarla en rodajas de un espesor aproximado de un centímetro y medio, sazonar con sal y pimienta, y dejarla marinar tal como se indica más arriba antes de asarlas a la parrilla.

ANGUILAS

Las anguilas se pueden preparar de diferentes maneras: Fritas, a la Matelote, a la Molinera, a la Poulette, a la Provenzal, etc.

Lo más importante en las anguilas es que hayan sido pescadas en agua corriente, o por lo menos en agua renovada con frecuencia a fin de que no tengan gusto a limo.

ANGUILA FRITA. — Escoger anguilas pequeñas, trocearlas, sazonarlas, pasarlas por harina y freírlas en aceite.

ANGUILAS A LA MATELOTE. — Escoger anguilas de tamaño mediano. Después de bien limpias, quitarles la piel y cortarlas a trozos que se colocarán cuidadosamente en una cacerola más ancha que alta, en la que se pondrá, con cada kilo de pescado, 2 cebollas a rodajas, un ramillete compuesto por ramitas de perejil, una hoja de laurel y briznas de tomillo; 2 ó 3 dientes de ajo, algunos granos de pimienta y 8 ó 10 gramos de sal. Mojar con un litro y cuarto de vino rojo, y cuando rompa el hervor agregar un decilitro de coñac, flamearlo y terminar la cocción con la cacerola tapada.

Colocar los trozos de anguila en una fuente honda, guarnecer con champiñones salteados con mantequilla y cebolletas glaseadas. Conservar caliente. Ligar el caldo con 75 ó 100 gramos de mantequilla derritida con 60 gramos de harina. Sazonar a gusto y colar la salsa por el chino sobre los trozos de anguila. Aderezar con pedazos de pan frito con mantequilla.

NOTA. — Si se prefiere, se puede substituir el vino rojo por vino blanco, terminando la preparación en la misma forma.

ANGUILA A LA MOLINERA. — Escoger anguilas de un tamaño mediano; trocearlas, sazonarlas, rebozarlas en harina y cocerlas con mantequilla en sartén. Colocarlas en la fuente de servir rociándolas con jugo de limón y perejil trinchado.

Agregar más mantequilla a la que ya ha servido para la cocción, ponerla a calentar y en cuanto empiece a formar espuma echarla hirviendo sobre los trozos de anguila.

NOTA. — Como variante se pueden mezclar con las anguilas, una vez terminada su cocción, algunas setas salteadas con mantequilla.

ANGUILA A LA POULETTE. — Quitarles la piel, trocearlas y ponerlas en una cacerola cubriéndolas con agua fría. Después de unos segundos de ebullición, escurrirlas y dejarlas enfriar.

Por cada kilo de anguila calentar aparte 75 gramos de mantequilla, agregar 60 gramos de harina y dejar cocer algunos minutos sin que tome color. Incorporar los trozos de anguila moviéndolos con una cuchara, de manera que cada trozo quede envuelto en el rubio. Añadir un cuarto de litro de vino blanco y 3 cuartos de agua, media docena de cebollas pequeñas y un ramillete compuesto por perejil, tomillo, laurel, sal y pimienta. Dejar hervir durante 25 a 30 minutos a fuego lento.

Colocar las anguilas en una fuente honda con las cebollitas y algunos champiñones salteados con mantequilla. Ligar la salsa con 3 yemas de huevo completadas con unas cucharadas de crema y colarla por el chino sobre los trozos de anguila. Espolvorear ligeramente con perejil trinchado.

Las Anguilas a la Poulette pueden acompañarse siempre con patatas hervidas.

ANGUILAS A LA PROVENZAL. — Trocear las anguilas lo mismo que para hacerlas a la Poulette, escaldarlas algunos segundos en agua hirviendo, escurrirlas, dejarlas enfriar, secarlas y rebozarlas en harina después de sazonarlas con sal y pimienta.

En una cacerola o cazuela de barro calentar por cada kilo o kilo y medio de pescado, de 4 a 5 buenas cucharadas de aceite de oliva, agregar los trozos de anguila dejándolos cocer algunos instantes junto con las cebollas; mojar con un cuarto de litro de vino blanco y en cuanto haya reducido en una mitad agregar una libra y media de tomates muy maduros, mondados, sin semillas y picados. Sazonar con sal, pimienta, perejil picado y una punta de ajo. Tapar la cacerola dejando que siga la cocción a fuego lento durante 25 ó 30 minutos.

Cuando este guiso se sirva en familia se le puede agregar, al mismo tiempo que los tomates, algunas patatas cortadas en trozos constituyendo así un excelente primer plato.

Las anguilas cuando son de un tamaño mediano, cortadas a trozos, cocidas en un caldo-corto al vino blanco muy aromatizado, y dejadas enfriar en su cocción, constituyen un Hors-d'oeuvre por demás excelente.

ANGUILAS A LA TÁRTARA. — Trocearlas y cocerlas en un caldo-corto al vino blanco; una vez enfriadas en su caldo se escurren, se secan, se rebozan en harina, huevo batido y ralladura de pan y se fríen en aceite.

Presentarlas acompañadas de una salsa Tártara en salsera aparte.

En la estación de los guisantes, se puede preparar un excelente guiso de anguilas acompañadas de guisantes solos o con patatas nuevas por partes iguales, en la forma siguiente:

Escoger de preferencia anguilas pequeñas, cortarlas a trozos, sazonarlas con sal y pimienta y rebozarlas en harina. Calentar en una cacerola unas cucharadas de mantequilla y agregar los trozos de anguila dejándolos cocer algunos instantes; seguidamente incorporar una docena de cebollitas y los guisantes, mojar con agua justo para cubrir las anguilas y las legumbres, aromatizar con un ramillete guarnecido y sazonar con sal y pimienta. Cocer en cacerola tapada y a fuego lento, durante unos 30 ó 35 minutos.

BARBOS

ADVERTENCIA. — Nunca deberán utilizarse las huevas de este pescado.

BARBO EN CALDO-CORTO A LA MENAGERE. — Cocerlo en un caldo-corto al vino blanco, aromatizado con cebolla en rodajas, ramitas de perejil, apio y tomillo, una hoja de laurel, dientes de ajo, sal y pimienta en grano.

Se sirve acompañado con una salsa Blanca con Alcaparras y patatas a la inglesa.

El barbo preparado en caldo-corto, frío y acompañado de una salsa vinagreta o mayonesa, constituye un excelente plato para el almuerzo.

También se puede servir al mismo tiempo una ensalada de patatas.

El caldo corto que se habrá utilizado para la cocción del pescado puede emplearse para preparar una excelente sopa para un comida posterior.

Ejemplo: Por cada 2 litros de caldo-corto pasado por el tamiz, dorar ligeramente en mantequilla una cebolla de tamaño mediano, un puerro, algunos tomates pelados, sin pepitas y picados, cocer durante 8 ó 10 minutos y seguidamente agregar el caldo-corto. Dejar hervir durante unos 12 ó 15 minutos más y echarlo en la sopera sobre rebanadas de pan finas.

Si así se prefiere se le puede agregar una pizca de azafrán.

También puede substituirse el pan por fideos gruesos cocidos en el mismo potaje, en cuyo caso el azafrán es casi obligatorio. Un poco de queso rallado servido al mismo tiempo completará mejor esta sopa.

NOTA. — No poner nunca vinagre en los caldos de pescado destinados a preparar potajes, sopas o arroz cocido.

BARBILLÓN (Barbo pequeño). — Los barbos pequeños de un peso entre los 500 y 800 gramos, generalmente se utilizan como un componente de las Matelotes, cuando éstas se preparan con varios pescados.

Para hacerlos a la Matelote, proceder tal como se indica en Matelote de Anguila.

BARBILLÓN A LA PARRILLA. — Cincelarlo cuidadosamente, sazonarlo, rociarlo con aceite y asarlo a la parrilla lentamente.

Puede acompañarse con Mantequilla Maitre-d'Hotel, de Anchoas, Salsa Mayonesa, etc.

BARBILLÓN A LA MOLINERA. — Escogerlos entre los de menor tamaño. Cincelarlos cuidadosamente, sazonarlos con sal y pimienta, rebozarlos con harina y cocerlos con mantequilla en la sartén. Una vez colocados en la fuente, rociarlos con jugo de limón, agregar un poco más de mantequilla a la que quede de la cocción, calentarla, y en cuanto empiece a formar espuma echarla hirviendo sobre el pescado.

BARBILLÓN AL HORNO. — Son preferibles los de tamaño mediano. Después de cincelarlos, sazonarlos, ponerlos en una besuguera y cocerlos en el horno rociados con aceite o mantequilla.

Servirlos acompañados de una salsa a gusto, al igual que el Barbillón a la Parrilla.

Al retirar la fuente del horno, rociar el pescado con perejil picado.

BARBILLÓN A LA BONNE-FEMME. — Escoger un barbillón de 700 a 800 gramos, cincelarlo, colocarlo en una fuente para gratinar untada con mantequilla; sazonar con sal y pimienta, espolvorear con perejil y ajo picado, cubrir con champiñones cortados en rodajas finas y un poco de miga de pan. Mojar con un vaso de vino blanco y el jugo de medio limón; cocer a fuego lento, rociándolo con frecuencia con su propio caldo.

LUCIO

Siempre que sea posible es preferible escoger piezas que pesen de dos a tres kilos. En ningún caso deben utilizarse las huevas de lucio.

Este pescado se adapta a infinidad de preparaciones, por lo que solamente vamos a enumerar las fórmulas más sencillas.

LUCIO AL VINO TINTO. — En este caso escoger un lucio pequeño y después de limpiarlo cuidadosamente, colocarlo en una besuguera de tamaño adecuado, agregándole los aromas siguientes: Una cebolla en rodajas, ramitas de perejil y de tomillo, laurel, un poco de apio, 2 dientes de ajo y algunos granos de pimienta. Mojar con vino tinto

en cantidad suficiente para cubrir el pescado. Salar a razón de 8 gramos de sal por litro de líquido. Cocer a fuego suave.

Antiguamente se daba el nombre de Pescado en Azul a diversas preparaciones de pescados cocidos en caldo-corto al vino tinto. Se acompañaban con mantequilla derretida o bien con parte de su cocción ligada con 75 ó 100 gramos de mantequilla y 60 gramos de harina, completando con una cucharada de mantequilla de anchoas por cada litro de caldo del pescado.

LUCIO CON ARROZ. — Escoger un lucio de un kilo o kilo y medio de peso. Quitar los filetes, arreglarlos, cortarlos en trozos cuadrados del tamaño de una nuez; sazonar con sal y pimienta y rebozarlos con harina.

Con la cabeza, las espinas y demás desperdicios, preparar un caldo-corto con tres cuartos de litro de agua y los siguientes aromas: ramitas de perejil, una hoja de laurel, tomillo y una cebolla a rodajas; seis gramos de sal y algunos granos de pimienta machacada. Hervir durante quince minutos y seguidamente pasar por tamiz fino.

Por separado dorar ligeramente una cucharada de cebolla picada muy fina, con 60 gramos de mantequilla. Agregar 250 gramos de arroz, agitándolo con una cuchara durante algunos minutos, a fin de que el arroz se impregne totalmente de mantequilla. Mojar con dos tercios del caldo-corto preparado de antemano, tapar la cacerola y dejarlo cocer durante 18 minutos, si es posible en el horno.

Mientras se cuece el arroz, saltear en la sartén los trozos del pescado mezclándolo con el arroz antes de preparar la fuente de servir. Presentar al mismo tiempo una salsa, bien sea de tomate, de curry o de paprika.

LUCIO EN CALDO-CORTO.— Cocer el lucio en un caldo-corto al vino blanco o simplemente con agua, aromatizado con cebolla, zanahoria, perejil, laurel, tomillo, ajo, sal y pimienta en grano. No agregar vinagre en el caldo-corto a fin de que pueda utilizarse para preparar alguna sopa.

El lucio cocido en caldo-corto se come frío o caliente. En caliente se acompaña con salsa de Alcaparras, al Vino tinto, Holandesa. En frío con Mayonesa, Ravigote, salsa verde, etc.

En Lyon, con la carne de los lucios grandes se preparan excelentes quenefas que son muy apreciadas.

CARPA

CARPA AL VINO TINTO. — *Proporciones para 6 u 8 personas:* Escoger una carpa, de una especie que no tenga escamas, y cocerla tal como se indica para el Lucio al Vino Tinto, en poco líquido.

Preparar un rubio con 60 ó 75 gramos de mantequilla e igual peso de harina, dejar cocer algunos instantes, retirar la cacerola del fuego y diluir poco a poco este rubio con el fondo de cocción de la carpa a fin de obtener una salsa ni muy espesa ni muy líquida. Poner a hervir con ebullición lenta, durante 15 a 20 minutos. Pasar la salsa a otra cacerola tamizándola con un colador fino, agregar 75 gramos de mantequilla fresca y 2 cucharaditas de esencia de anchoas.

Disponer la carpa en la fuente de servicio rodeada de cebollitas glaseadas, setas o champiñones salteados con mantequilla; cubrir ligeramente con parte de la salsa sirviendo el resto en salsera aparte.

La carpa cocida en caldo corto, tanto si es con vino tinto o vino blanco, puede comerse fría o caliente, y en ambos casos constituye un manjar excelente.

La carpa «asalmonada» cocida en caldo-corto al vino blanco, es sin disputa un plato de almuerzo digno de figurar en las mejores mesas, acompañado de una salsa Ravigote un poco fuerte o una salsa Raifort a la Crema.

El caldo-corto que resulta de estos preparados se puede utilizar para la preparación de otros pescados y Matelotes diversas.

MATELOTE DE CARPA. — Es preferible emplearlas de tamaño pequeño. Proceder tal como se indica para la Matelote de Anguila.

FILETES DE CARPA A LA INGLESA. — Separar los filetes de unas carpas de tamaño mediano, quitarles la piel, arreglarlos y sazonarlos con sal y pimienta; pasarlos por harina, luego por huevo batido y finalmente por corteza o miga de pan rallado. Freírlos en aceite o mantequilla en la sartén.

Presentarlos acompañados con una salsera con mantequilla a la Maître-d'Hôtel.

LECHECILLAS DE CARPA

Las lechecillas de carpa constituyen un manjar muy solicitado.

Pueden prepararse de diferentes maneras; hervirlas algunos minutos en agua salada, escurrirlas, secarlas, sazonarlas con sal y pimienta.

pasarlas por harina y cocerlas en la sartén con mantequilla. Disponerlas en una fuente muy caliente, rociándolas con jugo de limón y espolvoreándolas con queso parmesano rallado y perejil picado.

Después de haberlas pasado por harina, también se pueden rebozar con huevo batido y miga de pan, dorándolas en la sartén con mantequilla.

Así preparadas, se sirven acompañadas de mantequilla a la Maitre d'Hotel, o salsa Bechamel, a la que se habrán incorporado algunos huevos duros trinchados.

LECHECILLAS DE CARPA A LA FLORENTINA. — Cocer las lechecillas en agua salada, escurrirlas, secarlas y seguidamente cocerlas algunos minutos en la sartén con mantequilla. Disponerlas sobre un lecho de espinacas que previamente se habrán blanqueado, escurrido, prensado, picado y estofado con mantequilla para extraerles toda la humedad.

Cubrir con salsa Bechamel, espolvorear la superficie con queso parmesano rallado, rociar con mantequilla derritida y gratinar ligeramente en el horno.

LECHECILLAS A LA PERIGOURDINE. — Preparar las lechecillas en la forma que se ha indicado anteriormente, cocerlas, escurrirlas, secarlas y cocerlas algunos minutos en mantequilla.

Disponer las lechecillas en una fuente para gratinar en la que se habrá puesto una ligera capa de salsa Bechamel, agregar algunas láminas de trufas, cubrir con salsa Bechamel y gratinarla ligeramente después de haberla espolvoreado con queso parmesano rallado y rociado con mantequilla derretida.

LECHECILLAS DE CARPAS A LA JOINVILLE. — Se preparan tal como se indica para hacerlas a la Perigourdine, agregando además de la trufa, algunas colas de camarones partidas a lo largo.

Si se prefiere, se pueden substituir las colas de camarones por carne de cangrejo.

PERCA

Las percas pequeñas por lo general se sirven fritas.

Las de tamaño mediano se preparan a la Molinera o se utilizan como componentes de una Matelote de pescado surtido.

Las grandes se cuecen al caldo corto o se preparan al horno.

SALMÓN

Los salmones enteros, por lo general, se preparan en frío con un caldo corto al vinagre, aromatizado con cebolla, zanahoria en rodajas, ramitas de perejil, laurel, tomillo, 12 gramos de sal por litro de agua y pimienta en grano. Cubrir el pescado con una servilleta y ponerlo a cocer a fuego muy lento.

El salmón preparado en caldo-corto acostumbra a acompañarse con alguna de las salsas siguientes: de alcaparras camarones, Genovesa, Holandesa de Bogavante, de ostras, Muselina, Nantua, Ravigote y Veneciana.

SALMÓN EN RODAJAS

Se cuecen al caldo corto, tal como se ha explicado para el salmón entero, y acompañan con las mismas salsas.

No obstante, la experiencia ha demostrado que es preferible suprimir todo componente ácido en los caldos cortos de pescado.

CONCHAS DE SALMÓN. — Se preparan con carne de salmón cocido, bien desprovista de espinas, y mezclada con salsa Bechamel. Colocar esta mezcla en las conchas y gratinarlas después de espolvoreadas con queso rallado y rociadas con mantequilla derretida.

NOTA. — Se pueden agregar al salmón algunas láminas de trufa, champiñones picados e incluso huevos duros en rodajas.

COSTILLITAS DE SALMÓN. — *Preparación para la pasta:* 300 gramos de carne de salmón cocido, 100 gramos de champiñones y 30 gramos de trufas, todo cortado en dados y mezclado con tres o cuatro decilitros de salsa Bechamel reducida y ligada con dos yemas de huevo.

Extender la pasta sobre una placa para que se enfríe, dividirla en trozos de un peso aproximado de 75 gramos, moldearlos dándoles la forma de una costilla y rebozarlos en huevo batido y miga de pan recién preparada. En caso de no disponer de miga, cosa muy frecuente en las casas particulares, se puede utilizar pan rallado. Freír las costillitas en el momento de servir y presentarlas sobre servilleta, con perejil frito.

También pueden prepararse utilizando salsa Bechamel con curry.

COSTILLITAS DE SALMÓN A LA POJARSKI.—Preparar 300 gramos de salmón crudo, sin espinas; desmenuzarlo ligeramente con un cuchillo, incorporarle 60 gramos de mantequilla fresca y 60 gramos de

miga de pan humedecida con leche. Machacarlo todo junto hasta que forme una masa lisa y homogénea; sazonar con sal y pimienta.

Dividir la pasta en cinco o seis partes iguales sobre una tabla enharinada; moldearla en forma de costillitas. En el momento de servir, freírlas en mantequilla clarificada, dorándolas por ambos lados. Presentar en forma de corona sobre fuente de servicio.

Guarniciones: Colas de camarones, cangrejos, ostras, trufas, champiñones, setas, pepinos, arroz con curry o con paprika.

Todas estas guarniciones se presentan con salsa Bechamel a la Crema o salsa Normanda.

SALMÓN EN RODAJAS A LA CHAMBORD. — Cocer el pescado en un mirepoix preparado como sigue: Dorar ligeramente en mantequilla, cebolla, zanahoria cortada en dados, perejil, una hoja de laurel, y tomillo; agregar el pescado cubriéndolo con buen vino tinto y sazonándolo con ocho gramos de sal por litro de líquido. En cuanto rompa el hervor apartar la cacerola a un lado del fuego, para que siga cociendo lentamente al descubierto.

Presentar el pescado en una fuente ovalada, rodeado de la siguiente guarnición: Quenefas de pescado moldeadas con cuchara sopera, cabezas de champiñones, lechecillas de carpa sazonadas, enharinadas y salteadas con mantequilla, trufas cortadas en cuartos, cangrejos, pedacitos de pan fritos con mantequilla.

SALMÓN EN RODAJAS A LA DAUMONT. — Preparar tal como se indica para el Salmón a la Chambord, pero reemplazando el vino tinto por vino blanco; cocer por el mismo procedimiento.

Escurrir el pescado, colocarlo sobre una fuente ovalada rodeándolo de quenefas de pescado, champiñones, láminas de trufa, volovanes pequeños guarnecidos con colas de camarones, lechecillas cocidas en mantequilla.

Servir con salsa Normanda.

SALMÓN EN RODAJAS A LA REGENCIA. — Poceder tal como se indica para el Salmón a la Daumont, cociéndolo también a fuego lento. Escurrirlo, colocarlo sobre una fuente oval rodeado de una guarnición de quenefas de pescado, lechecillas cocidas con mantequilla, láminas de trufa, ramilletes de colas de camarones, pastelillos de ostras. Salsa Normanda.

SALMÓN EN RODAJAS A LA ROYALE. — Se procede igual que a la Daumont, pero rodeándolo de quenefas de muselina de pescado, champiñones, trufas y patatas cortadas en bolas y cocidas a la inglesa. Salsa Normanda.

SALMÓN A LA PARRILLA. — De un salmón de buen tamaño cortar rodajas de unos dos centímetros de grueso. Sazonar con sal, rociar con aceite y asar a la parrilla a fuego moderado.

Acompañamiento: Mantequilla a la Maître-d'Hôtel, de anchoas, salsa Bearnesa.

SALMÓN A LA MOLINERA. — Cortar el salmón en rodajas no muy gruesas, sazonarlo con sal, pasarlo por harina y cocerlo en sartén con mantequilla. Retirar la sartén del fuego y disponer el pescado en una fuente de servicio, rociándolo con un hilo de jugo de limón.

Agregar una buena cucharada de mantequilla a la que quede en la sartén, calentarla hasta que forme espuma y echarla hirviendo en el salmón.

SALMÓN FRÍO

Cuando se desee servirlo frío, en lo posible deberá procurarse emplear piezas enteras, trozos grandes o rodajas muy gruesas, cociéndolo en caldo corto y dejándolo enfriar en el caldo antes de retirarlo. Es necesario tener en cuenta que cuando el salmón se cuece en rodajas su carne queda siempre más seca que cuando se prepara en grandes trozos o en piezas enteras.

Para facilitar la presentación del salmón frío, una vez cocido se le quita la piel, dejando la carne al descubierto, con lo que resultará más decorativo, aun cuando el verdadero *gourmet* siempre lo preferirá cubierto con su ropaje plateado.

De todas maneras, el salmón en frío siempre debe presentarse con una decoración muy sobria y sobre todo no debe emplearse jamás una guarnición de mantequilla, sea o no coloreada. La mantequilla Montpellier es la única que puede utilizarse para acompañar al salmón frío.

En cambio, cualquier salsa resultará indicada como acompañamiento para el salmón frío; lo mismo ocurre con las ensaladas de legumbres.

TRUCHAS DE RÍO

TRUCHAS EN AZUL.— Para esta preparación es imprescindible que las truchas estén vivas.

En una cacerola más ancha que alta tener preparada una buena cantidad de agua hirviendo con sal y vinagre.

Unos diez minutos antes de comerlas sacar las truchas del agua

donde se conservan vivas y después de aturdirlas con un golpe en la cabeza vaciarlas y limpiarlas rápidamente. A continuación rociarlas con vinagre y deslizarlas en el agua hirviendo, donde inmediatamente se abarquillarán, abriéndose la carne.

Unos minutos son suficientes para cocer truchas de tamaño mediano, de unos 150 a 200 gramos de peso.

Escurrirlas y disponerlas sobre una servilleta rodeadas de perejil, y en fuente aparte, patatas cocidas.

Acompañamiento: Mantequilla derretida o salsa Holandesa.

TRUCHAS A LA MOLINERA. — Una vez limpias, cincelarlas ligeramente, salarlas y envolverlas en harina, cociéndolas con mantequilla en la sartén, dándoles la vuelta a tiempo a fin de obtener por ambos lados una cocción uniforme y un color apetitoso.

Colocarlas en una fuente de servicio, rociándolas con jugo de limón y espolvoreándolas con perejil trinchado.

Arreglar algunos pedacitos de mantequilla fresca a la que queda en la sartén, calentarla hasta que forme espuma y echarla rápidamente sobre las truchas.

Las truchas también pueden cocerse en un caldo corto al vino tinto o al vino blanco, y servirse calientes o frías.

TRUCHAS DE RÍO AL VINO TINTO.— Una vez lavadas, colocarlas en una besuguera untada con mantequilla, en cuyo fondo se habrá dispuesto un lecho de rodajas de cebollas y zanahorias, algunas ramas de perejil y una hoja de laurel; sazonar con sal y pimienta recién molida. Mojar con buen vino tinto hasta que cubra el pescado. Tapar la fuente y cocerlas en el horno, rociándolas de vez en cuando con el jugo de su propia cocción.

Retirar las truchas, colocándolas en la fuente de servicio; reducir su cocción a un tercio y ligarla con mantequilla y harina por partes iguales.

Colar la salsa pasándola a otra cacerola, y completarla con 75 gramos de mantequilla fina y algunas gotas de esencia de anchoas.

Presentar las truchas sobre rebanadas de pan tostado a la parrilla.

TRUCHAS DE RÍO A LA BONNE-FEMME (a la Paisana). — Escoger truchas de un peso aproximado de 150 a 200 gramos. Limpiarlas, sazonarlas con sal y pimienta y colocarlas en una besuguera.

Preparar, para seis truchas, dos cebollas medianas, dos zanahorias y un tallo de apio cortado todo en juliana. Poner las legumbres en una cacerola con 60 gramos de mantequilla y un vaso de agua, taparla y dejar estofar las legumbres a poco fuego durante unos veinte o veinticinco minutos, echándolas seguidamente sobre las truchas. Cubrir el

pescado con agua y vino blanco por mitad, agregar una hoja de laurel y perejil trinchado. Tapar la fuente y cocer las truchas en el horno, rociándolas de vez en cuando con el jugo de su propia cocción.

Retirar las truchas y disponerlas en una fuente, reducir el jugo a un tercio y ligarlo con 80 gramos de mantequilla a la cual se habrá incorporado una cucharadita de harina. Echar la salsa sobre las truchas y servirlas acompañadas de patatas cocidas.

NOTA. — Las carpas pequeñas, las percas y las tencas se preparan también según esta receta, siendo unos platos excelentes que nunca nos cansaremos de recomendar.

Con el caldo corto preparado con las espinas y desperdicios de los pescados se pueden hacer sopas excelentes, siempre y cuando no se haya puesto vinagre al caldo corto.

A continuación daremos un ejemplo para la preparación de una de estas sopas: Para dos litros de caldo corto de carpa, perca, lucio, etc., reunir en una cacerola un puerro, una cebolla, 200 gramos de zanahorias, 600 gramos de patatas, una ramita de apio finamente picada y 60 gramos de mantequilla. Mojar las legumbres en el caldo corto, dejándolas hervir a fuego vivo durante treinta o treinta y cinco minutos. Echarlas en una sopera donde previamente se habrán colocado rebanaditas de pan tostado.

Como guarniciones más apropiadas podemos indicar: tomates pequeños, pelados, vaciados y rellenos con una ensaladilla de legumbres, huevos duros rellenos, barquitas guarnecidas con puré de atún, sardinas, anchoas, pequeños aspics de camarones, cangrejos, corazones de lechuga, etc.

MOUSSE Y MUSELINAS DE SALMÓN A LA CREMA. — Ambos preparados se componen de la misma farsa como base, con la diferencia de que las mousses se preparan en moldes cilíndricos y las muselinas, que constituyen un elemento complementario, se forman con una cuchara sopera.

Preparación de la farsa. — Proporciones para seis personas: 300 gramos de carne de salmón fresco (nunca congelado), machacado muy fino, sazonarlo con sal y pimienta blanca, agregar dos claras de huevo y una vez todo muy unido pasarlo por tamiz fino. Reunir esta farsa en una salteadora baja y ancha, manteniéndola sobre hielo durante poco menos de una hora.

A continuación y conservando siempre la cacerola sobre hielo, hacer que la farsa absorba poco a poco tres decilitros de crema fresca, moviéndola con una espátula de madera. Dejarla reposar sobre hielo antes de emplearla.

Preparación de la mousse. — Untar con mantequilla el interior de

un molde cilíndrico del tamaño que se desee, guarnecer las paredes con buenas láminas de trufa; llenar el molde con la farsa en una altura de tres cuartos; poner el molde al baño maría con agua hirviendo que cubra poco más o menos la mitad del molde. Tapar la cacerola y dejar cocer la mousse manteniendo el agua a 95 grados, pero evitando que hierva. El tiempo de cocción puede variar de treinta a treinta y cinco minutos para un molde de un litro.

Las muselinas se moldean con cuchara sopera, en forma de grandes quenefas ovaladas. A medida que se van moldeando se colocan en una salteadora untada con mantequilla y se las cubre con agua salada, teniendo la precaución de echarla con un embudo por los lados, de manera que no estropee la forma de las muselinas; seguidamente se tapa la salteadora y se cuentan de doce a quince minutos de cocción, manteniendo el agua muy caliente pero evitando por completo la ebullición.

Las mouses deben ser muy ligeras, pero sin embargo consistentes.

Las muselinas también pueden formarse en pequeños moldes y cocerlas al baño maría.

PESCADOS DE MAR

ANGUILAS CON ESPINACAS A LA NIÇOISE. — En una salteadora conteniendo cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva humeante, colocar 500 gramos de espinacas cocidas y picadas toscamente, ponerlas sobre un fuego vivo, para que eliminen todo resto de agua, y pasarlas a una terrina junto con 200 gramos de anguilas previamente cocidas en caldo corto durante un minuto; añadir dos huevos batidos, sal y pimienta. Mezclar. Disponerlo en una fuente para gratinar, igualar la superficie, espolvorear con miga de pan, rociar con aceite de oliva y gratinar al horno durante unos veinte minutos.

BULLABESA A LA MARSELLESA (receta de mi amigo Caillat).— *Proporciones para diez personas:* Dos kilos y medio de pescados. Los más convenientes para la Bullabesa son los siguientes: rascazo, salmonetes, trillas, barbeto, rape, merluza de palangre y, como complemento, una langosta.

Preparación: Cortar los pescados grandes en trozos y dejar enteros los pequeños.

Reunir en una cacerola 125 gramos de cebolla y 50 gramos de blanco de puerro picado, dos tomates grandes pelados, sin pepitas y picados, dos dientes de ajo machacados, dos buenas pulgaradas de perejil picado, una de azafrán, un decilitro de aceite puro de oliva, una

hoja de laurel, una ramita de ajedrea, un poco de hinojo y los pescados de carne dura.

Los de carne blanda, tales como la merluza y el salmonete, deben conservarse aparte y unirlos a la Bullabesa cuando ya lleve de siete a ocho minutos en plena ebullición.

Agregar el agua suficiente para que cubra el pescado, sazonar con ocho gramos de sal y uno de pimienta por litro de líquido; dejar que rompa el hervor y cocer a fuego vivo durante quince minutos.

Echar el caldo de la Bullabesa sobre rebánadas de pan colocadas en una sopera. El pescado se presenta en fuente aparte.

Jamás deben tostarse ni freírse las rebanadas de pan para la Bullabesa marsellesa.

Para asegurar a la Bullabesa la debida ligazón es indispensable el empleo de pescados blancos del tipo de la merluza.

En lugares alejados del Mediterráneo, muchas veces no es posible disponer de las clases de pescado que hemos indicado más arriba, en cuyo caso se pueden suplir por otros, tales como: congrio, bacalao fresco, lenguado e incluso mejillones, como se hace generalmente en París.

BULLABESA DE BACALAO SECO. — *Proporciones para ocho o diez personas:* Un kilo doscientos gramos de bacalao un poco grueso, blanco y bien desalado.

Preparación: Freír ligeramente en un decilitro y medio de aceite de oliva y sin que llegue a dorarse, cuatro cucharadas de cebolla, dos de puerros y un diente de ajo, todo bien picado. Mojar con dos litros de agua, sazonar con una pulgarada de pimienta, sal (en caso de que el bacalao no tenga la suficiente), una pulgarada de azafrán, un ramito de perejil, laurel y tomillo. Cuando el caldo rompa a hervir, agregar cinco o seis patatas cortadas en discos bastante gruesos, dejándolas cocer durante doce o quince minutos.

Añadir el bacalao cortado cuidadosamente en cuadrados de cinco a seis centímetros y cuatro cucharadas de aceite de oliva. Continuar la cocción a fuego vivo hasta que el bacalao y las patatas estén a punto.

Pocos minutos antes de terminar la cocción agregar dos pulgaradas de perejil picado toscamente.

Presentar en fuente honda; servir aparte rebanadas de pan tostadas con ajo y remojadas con el caldo.

ANCHOAS

Las anchoas saladas se sirven generalmente como entremeses o para condimentar diversos platos. Sin embargo, cuando son frescas constituyen una fritura excelente.

LUBINA

Las lubinas grandes se cuecen en agua salada y se acompañan con diversas salsas, las mismas que para el salmón, la trucha o el rodaballo.

Las más pequeñas o de tamaño mediano se preparan a la Molinera o a la parrilla. También se cuecen al horno, colocadas en una fuente honda, y después de cincelarlas se rocían con aceite y se espolvorean con pan rallado, preparación que es tan apropiada para las piezas de gran tamaño como para las pequeñas.

Acompañamientos: Salsa Maître-d'Hôtel, Bearnesa, Rémoulade, pasta de anchoas, etc.

ABADEJO o BACALAO FRESCO

El abadejo se cuece en agua, y se le puede aplicar todas las salsas indicadas para el rodaballo.

ABADEJO HERVIDO. — El abadejo, lo mismo que el bacalao fresco, se prepara ya sea entero, en rodajas o en filetes. Se sirve acompañado de patatas harinosas, cocidas a la inglesa, en último momento.

Al mismo tiempo se sirve una salsa holandesa o, si se prefiere, mantequilla derretida a la que se habrá agregado unas cucharadas de huevos duros picados y perejil trinchado.

ABADEJO A LA PARRILLA. — Cortarlo en rodajas de tres centímetros de grueso, sazonarlas, espolvorearlas con harina, rociarlas con mantequilla o aceite y asarlas a fuego moderado, a la parrilla.

Servir al mismo tiempo mantequilla Maître-d'Hôtel, salsa Bearnesa o mantequilla de anchoas.

ABADEJO FRITO. — Cortarlo en rodajas de dos centímetros de grueso, o en filetes, sazonarlo, pasarlo por harina y freírlo.

Presentarlo sobre una servilleta, con perejil frito y limón. Servir al mismo tiempo una salsa de tomate o salsa tártara.

BACALAO A LA PROVENZAL. — *Proporciones para seis personas:* Dividir en seis filetes de dos centímetros de espesor un trozo de bacalao de 700 a 800 gramos, al que se habrán quitado las espinas. Calentar en una cacerola plana de tres a cuatro cucharadas de aceite de oliva con dos cucharadas de cebolla picada. Sazonar el bacalao con sal y pimienta,

pasarlos por harina, colocar los pedazos en la cacerola uno al lado del otro, dejándolos algunos segundos sobre el fuego. Darles la vuelta. Agregar de cuatro a cinco tomates medianos, pelados, sin pepitas y picados, perejil trinchado, un diente de ajo, una hoja de laurel y un vaso de vino blanco. Tapar la cacerola y dejar que hierva durante doce o quince minutos.

Servir al mismo tiempo patatas recién cocidas.

ABADEJO A LA PORTUGUESA. — *Proporciones para seis personas:* La misma cantidad de pescado de la receta anterior, cortado de igual forma. En una cazuela plana con tres o cuatro cucharadas de aceite poner dos cucharadas de cebolla picada y dos o tres pimientos, añadir cinco o seis tomates sin pepitas y picados, perejil picado y una hoja de laurel. Tapar la cacerola y dejarlo cocer de doce a quince minutos.

Servirlo acompañado de Arroz a la Criolla.

PLATIJA. — Este pescado se presta a ser preparado de varias formas, pero debido a su carne blanda y sin consistencia, la mejor forma de prepararlo es sacando los filetes, salarlos ligeramente y rebozarlos con harina, huevo batido y miga de pan recién preparada. Freírlo en mantequilla y servirlo con mantequilla Maître-d'Hôtel sencilla o añadiéndole unas cucharadas de glasa de carne derretida.

MERLUZA

La merluza puede prepararse de las mismas formas indicadas para el bacalao y el abadejo.

PILAF DE MERLUZA. — *Porciones para cuatro o cinco personas:* Cortar 600 gramos de merluza en pequeños cuadrados de unos dos centímetros; sazonarlos con sal y pimienta; rebozarlos con harina; cocerlos en la sartén con mantequilla y mezclardos con arroz preparado de la manera siguiente: Picar los despojos y espinas de la merluza, echarlos en una cazuela con una cebolla cortada en rodajas, unas hojas de laurel, unos granos de pimienta, seis o siete decilitros de agua y seis gramos de sal. Hervirlo de doce a quince minutos y colarlo todo por un tamiz fino.

Por separado, calentar en una cazuela dos cucharadas de mantequilla con una cucharada de cebolla picada; tan pronto la cebolla comience a dorarse añadirle 250 gramos de arroz cuidadosamente lavado

y rociarlo con caldo corto ya preparado. Tapar la cazuela y dejarlo cocer dieciocho minutos.

Mezclar la merluza con el arroz, y servirlo en una legumbrera. Como acompañamiento se puede servir una salsa de tomate, salsa al curry o paprika.

CONGRIO o ANGUILA DE MAR

Se puede preparar cocido en un caldo corto, acompañado de una salsa de alcaparras y patatas hervidas al vapor y asimismo frito y acompañado de una salsa tártara o de tomate.

DORADA

La de mejor calidad es la que tiene alrededor de los ojos un reborde amarillo.

La verdadera forma de guisar la dorada es a la parrilla o asada al horno, rociada con aceite y espolvoreada con corteza de pan rallado.

Servir al mismo tiempo una salsa Bearnesa, de mantequilla Maître-d'Hôtel, mantequilla de anchoas, o bien una salsa de tomate a la Provenzal.

EPERLANOS

Los eperlanos se prestan a pocas preparaciones. En general se sirven fritos y dispuestos en una servilleta.

EPERLANOS A LA MOLINERA. — Limpiarlos, salarlos, rebozarlos en harina y freírlos en la sartén con mantequilla. Disponerlos en una fuente muy caliente y rociarlos con limón. Añadir algo de mantequilla a la mantequilla de freírlos y, calentándola de nuevo a fondo, echarla sobre los eperlanos.

HADDOK

El haddok no es sino una especie de bacalao del mar del Norte, que se adquiere en el mercado, abierto y ahumado.

La mejor forma de prepararlo es partiéndolo por la mitad, a lo largo, y quitando completamente la piel y las espinas. Colocar los dos

filetes en una fuente con media cucharada de mantequilla y tres o cuatro cucharadas de leche hirviendo. Tapar la fuente, cocerlos cuatro o cinco minutos y servirlos a continuación.

Se sirve al mismo tiempo una salsa de mantequilla derretida natural o añadiéndole un huevo duro picado. A voluntad se puede acompañar con unas patatas hervidas al vapor en último momento.

ARENQUES

La forma más corriente de prepararlos es asándolos a la parrilla, para lo cual se habrán vaciado, secado y enharinado, aceitándolos en el curso de la cocción.

También se sirven fritos en aceite o a la Molinera. En todos los casos pueden acompañarse con una salsa de mostaza.

ARENQUES RELLENOS. — Escoger arenques con lechecillas o huevos, limpiarlos y abrirlos por el dorso, para quitar la espina. Sacar las lechecillas, ponerlas en una fuente y sazonarlas con sal y pimienta, sazonando asimismo el interior de los arenques.

Volver a meter una lechecilla en cada arenque y dos cucharadas de miga de pan empapada de leche, añadiendo una mezcla de escalonia, champiñones y perejil picados, nuez moscada rallada, todo ello salteado con un poco de mantequilla.

Cerrar los arenques y colocarlos en una fuente para gratinar, rociarlos con mantequilla derretida, espolvorearlos con corteza de pan rallada y cocerlos al horno. Espolvorearlos con perejil y rociarlos con zumo de limón.

También pueden ir acompañados por una salsa de tomate.

FILETES DE ARENQUE A LA INGLESA. — Limpiar cuidadosamente los arenques, quitar los filetes y sazonarlos con sal y pimienta, rebozarlos con harina, huevo batido y miga de pan. Poner las lechecillas en una fuente untada con mantequilla y sazonarlas con sal y pimienta. Freír los filetes de arenques en una sartén con mantequilla, cociendo al mismo tiempo las lechecillas. Disponer los aranques en una fuente muy caliente, embadurnarlos con mantequilla Maître-d'Hôtel y disponer por encima las lechecillas.

CABALLA

CABALLA A LA INGLESA. — Cortar la caballa en trozos y cocerlos en un caldo corto aromatizado con tallos de hinojo.

Acompañarlo con un puré de grosellas verdes.

CABALLA A LA PARRILLA. — Cortar la punta del morro; abrir la caballa por el dorso, partiendo la espina por dos lugares pero sin separar las dos mitades. Poner aparte las lechecillas en una fuente con mantequilla. Sazonar la caballa, rociarla con mantequilla derretida y asarla lentamente. Sazonar las lechecillas y cocerlas a último momento.

Disponerla en una fuente caliente. Poner dentro del pescado una cucharada de mantequilla Maître-d'Hôtel y las lechecillas. Cerrar la caballa uniendo los dos filetes.

FILETES DE CABALLA CON MEJILLONES. — Sacar los filetes de tres caballas de un tamaño mediano, sazonarlos con sal y pimienta, enharinarlos y extenderlos en una fuente de gratinar muy untada de mantequilla. Espolvorearlo con perejil picado.

Echar en una cazuela un litro y medio de mejillones frescos muy limpios, rodajas de cebolla, unas hojitas de perejil, medio vaso de agua y un pellizco de pimienta fresca molida.

Tapar la cazuela y ponerla al fuego, retirándola tan pronto se hayan abierto los mejillones. Con una parte del caldo de los mejillones, bien decantado, rociar los filetes de caballa. Tapar la fuente y cocerlos a fuego vivo.

Por separado, sacar los mejillones de su cáscara y juntarlos a los filetes de caballa.

El líquido de la cocción debe haberse reducido lo suficiente para que la salsa aparezca ligeramente ligada.

CABALLA A LA PROVENZAL. — Trocear dos caballas de tamaño mediano. Sazonarlas con sal y pimienta y enharinarlas.

Calentar tres cucharadas de aceite de oliva en una cazuela plana o en una cacerola de barro y añadir dos cucharadas de cebolla picada. Cuando la cebolla empiece a dorarse añadir los trozos de caballa y removerlos con una cuchara, con objeto de que se cuezcan por igual. Rociarlo con un vaso de vino blanco. Añadir cinco o seis tomates pelados, sin pepitas y picados, un poco de perejil y una punta de ajo. Dejarlo cocer de quince a dieciocho minutos a fuego lento. También, si se quiere, se le puede añadir una pizca de azafrán.

Acompañarlo con un plato de arroz pilaf.

CABALLA FRITA. — Cortarla a trozos; salarlos, enharinarlos y freírlos a fuego vivo.

Al servirlos se pueden acompañar con una salsa de tomate o una salsa tártara.

PESCADILLA

La pescadilla es uno de los pescados más delicados: su carne es sana, tierna, ligera y sin viscosidad.

Con frecuencia se recomienda a los enfermos; en este caso se prepara hervida o a la parrilla, sirviéndose al mismo tiempo unas cucharadas de mantequilla derretida muy fresca.

PESCADILLA A LA INGLESA. — Abrirla por el dorso a todo lo largo, para extraer la espina. Sazonar los filetes y rebozarlos con harina, huevo batido y miga de pan muy fina, y cocerlos con mantequilla clarificada.

Disponerlos en una fuente muy caliente y cubrirlos con mantequilla Maître-d'Hôtel ligeramente reblandecida.

PESCADILLA BERCY. — Hender cuatro pescadillas medianas muy frescas, limpiarlas y abrirlas por el dorso a lo largo de la espina, para facilitar su cocción. Extenderlas en una fuente, en la que se habrá puesto por cada pescadilla una cucharadita de escalonia picada muy fina; mojarlas con medio vaso de vino blanco y otro tanto de agua. Sazonarlas con sal y pimienta y el jugo de un limón. Añadir algunos pedazos de mantequilla y cocerlas al horno, rociándolas frecuentemente con su propio jugo.

La reducción casi completa del caldo debe corresponder al punto de cocción de las pescadillas.

Una vez retiradas del horno, espolvorearlas con perejil picado.

PESCADILLAS COLBERT. — Hender las pescadillas por el dorso, para retirar la espina. Salarlas ligeramente, empaparlas en leche y enharinarlas, rebozarlas con huevo batido y miga de pan y freírlas en último momento.

Colocarlas en una fuente larga, muy caliente; adornar el corte del dorso con mantequilla Maître-d'Hôtel.

PESCADILLAS DIABLO. — La misma preparación y cocción que las pescadillas a la Inglesa, salvo que a la mantequilla Maître-d'Hôtel se le añade por cada pescadilla media cucharada de glasa de carne derretida y sazonada con una punta de pimienta roja.

PESCADILLAS A LA DIEPPOISE. — Abrir cuatro pescadillas por el dorso a lo largo de la espina y cocerlas a fuego lento con medio vaso de vino blanco y el caldo de hervir algunos champiñones y mejillones.

Disponerlas en una fuente larga y muy caliente; adornarlas con mejillones y pequeños champiñones recién cocidos. Rociar el pescado y su aderezo con la salsa al vino blanco, a la que se le habrá añadido los fondos de la cocción muy reducidos y pasados por un tamiz muy fino.

NOTA. — Se puede simplificar la operación cociendo en primer lugar los mejillones y con su caldo, bien decantado, cocer las pescadillas en una fuente muy untada de mantequilla. Durante la cocción, rociarlas muy a menudo.

Al referirnos a la reducción casi completa del caldo se trata de los mejillones. Adornar las pescadillas con mejillones sin la concha.

PESCADILLAS A LAS FINAS HIERBAS. — Abrir cuatro pescadillas medianas a lo largo de la espina, quitarla y sazonar la carne. Enharinarlas y extenderlas abiertas en una fuente para ir al horno, previamente untada con mantequilla; rociarlas con medio vaso de vino blanco y la misma cantidad de agua caliente. Añadir el jugo de un limón pequeño, tapar la fuente y cocer al horno de ocho a diez minutos. Al llegar a este punto el caldo debe haberse reducido casi por completo. Añadir algo de mantequilla y un poco de perejil picado. Servirlo inmediatamente.

PESCADILLAS AL GRATÉN (a la Casera). — Abrir cuatro pescadillas por el dorso a lo largo de la espina. Enharinarlas, extenderlas en una fuente de gratinar untada con mantequilla y sazonarlas con sal y pimienta, espolvorearlas de perejil picado y rociarlas con el jugo de un limón.

Cubrirlas con la siguiente salsa: Calentar dos cucharadas de mantequilla en una cazuela con dos escalonias cortadas a rodajas, mezclar inmediatamente 100 gramos de champiñones muy picados y dejarlo en el fuego unos instantes, removiéndolo con una cuchara. Sazonar con sal y pimienta. Rociarlo con un vaso de vino blanco, dejar hervir cinco o seis minutos, añadir cuatro cucharadas de miga de pan tierno y cinco o seis cucharadas de salsa de tomate.

Una vez las pescadillas estén recubiertas con esta preparación, espolvorearlas por encima con corteza de pan rallada y rociarlas con mantequilla derretida. Cocerlas diez o doce minutos al horno a una temperatura moderada.

Al retirar las pescadillas del horno espolvorearlas ligeramente de perejil picado.

PESCADILLAS EN SU FUENTE. — Abrir el dorso de cuatro pescadillas de tamaño mediano. Quitar las espinas, cortar las cabezas, machacarlo todo junto y echarlo en una cacerola con una cebolla cortada en rodajas, ramitas de perejil, media hoja de laurel y algunos granos de pimienta. Añadirle un cuarto de litro de agua y dejarlo hervir doce o quince minutos. Colar este caldo corto, y conservarlo caliente.

Espolvorear las merluzas con harina, extenderlas completamente abiertas sobre una fuente para gratinar muy untada con mantequilla, sazonarlas ligeramente con sal y pimienta, rociarlas con algunas cucharadas de vino blanco, un jugo de limón y con el caldo corto antes preparado.

Cocer al horno, rociándolo a menudo, y cuando el caldo de las pescadillas haya llegado por reducción al estado de almíbar, napar con él las pescadillas. Servir inmediatamente.

MOUSE o ESPUMA DE PESCADILLA. — 500 gramos de carne de pescadilla bien limpia, dos claras de huevo, medio litro de nata espesa y fresca, ocho gramos de sal y una pizca de pimienta blanca.

Picar a fondo la carne de la pescadilla junto con el condimento, añadir las claras poco a poco y por último pasarlo todo por el tamiz.

Disponerlo en una cazuela o en una terrina semiesférica. Colocarla sobre hielo durante media hora; a continuación suavizar la pasta, añadiéndole crema poco a poco y trabajándola con cuidado con una espátula de madera, pero sin retirar la cazuela o terrina del hielo.

Al llegar a este punto, la pasta debe resultar compacta, pero al mismo tiempo ligera.

Untar con mantequilla un molde del tamaño que se desee y adornar las paredes del mismo con unas rodajas de trufa; llenar el molde con la pasta preparada y ponerlo en una cazuela con agua hirviendo, de manera que el agua llegue hasta la mitad del molde. Tapar la cazuela y mantenerla cerca del fuego de forma que el agua no pueda llegar a hervir. Dejarlo cocer de veinticinco a treinta minutos.

Disponerla en una fuente redonda, pudiendo acompañarla con alguna de las siguientes salsas: al vino blanco, curry, american y salsa paprika.

VOLOVÁN DE QUENEFAS DE PESCADILLA CARDENAL. — *Aderezo:* Quenefas de pescadilla a la crema moldeadas con una cuchara de postre y escalfadas en último momento; una cantidad igual de colas de cangrejo, escalopas de bogavante o de langosta y unas rodajas de trufa.

Trabajarlo todo con una salsa Bechamel completada con manteca de cangrejos.

Disponerlo dentro de un volován y colocar encima una hilera de buenas láminas de trufa.

BACALAO

El bacalao, antes de poder ser utilizado debe permanecer en remojo, a ser posible en agua corriente, por lo menos durante veinticuatro horas; de no ser así, meterlo en un recipiente lo suficientemente grande como para que quede cubierto, y cambiar el agua a menudo. Se acostumbra a calcular un kilo de bacalao para seis o siete personas.

BACALAO A LA INGLESA. — Cortar el bacalao en trozos cuadrados de 150 a 200 gramos; ponerlos en una cazuela y cubrirlos con agua fría. Colocar la cacerola al fuego y al primer hervor retirarla, pero conservándola cerca de él durante un cuarto de hora, para que siga cociendo a fuego lento pero sin llegar a hervir. Escurrirlo, adornarlo con perejil y servirlo acompañado de patatas a la inglesa cocidas en agua salada, junto con mantequilla derretida a la que se le habrán añadido huevos duros picados o una salsa a la crema con huevos duros.

BACALAO A LA BENEDICTINA. — Una vez hervido el bacalao, escurrirlo, quitarle la piel y las espinas y picarlo. Mezclar 500 gramos de patatas cocidas como para puré y escurridas. Hacer absorber a la pasta un decilitro y medio de aceite de oliva y un cuarto de litro de leche hirviendo, teniendo la precaución de añadir poco a poco estos dos ingredientes.

Una vez terminada la mezcla, la pasta debe quedar más bien esponjosa. Colocarla en una fuente de gratinar ligeramente aceitada; alisar la superficie, espolvorearla con corteza de pan rallado, rociarlo con unos hilos de aceite y dorarlo al horno.

BACALAO CON MANTEQUILLA NEGRA. — Cortar el bacalao en trozos cuadrados de unos 150 a 200 gramos; hervirlo, escurrirlo, limpiarlo de piel y espinas y colocarlo sobre una fuente de servicio; espolvorearlo de perejil picado un poco grueso, rociarlo con el jugo de un limón y cubrirlo con mantequilla negra (esta mantequilla se obtiene friéndola en una sartén hasta que se vuelva negra). Se emplearán unos 150 gramos de mantequilla por kilo de bacalao.

BACALAO CON BECHAMEL. — Bacalao hervido, bien limpio y deshojado, empapado en una salsa Bechamel a la que se le añaden unas cucharadas de crema y de mantequilla fina.

Servirlo en forma de timbal y acompañarlo con patatas hervidas al vapor.

Si se desea, se le pueden mezclar unas rodajas finas de huevos duros.

BACALAO FRITO. — Cortar el bacalao en pedazos cuadrados; hervirlos de ocho a diez minutos; escurrirlos, enharinarlos y terminarlos de cocer en la sartén, con unas cucharadas de aceite y mantequilla; darles la vuelta cuando sea necesario, de modo que los dos lados queden igualmente dorados.

Si así se prefiere, se puede frotar con ajo el fondo de la sartén.

Colocar los pedazos de bacalao en una fuente de servicio, rociarlos con unas gotas de vinagre, espolvorearlos con perejil y poner dos cucharadas de mantequilla en la misma sartén donde han sido fritos; así que la mantequilla empiece a adquirir un color castaño echarla encima del bacalao.

BACALAO A LA LIONESA. — Cortar dos cebollas en rodajas finas y saltearlas con mantequilla; cuando las cebollas comiencen a dorarse añadirles el bacalao previamente hervido y limpio. Añadir una pizca de pimienta y perejil picado. Saltearlo todo junto durante unos minutos; finalmente añadir una o dos cucharadas de vinagre y disponerlo en forma de timbal o en una fuente honda.

NOTA. — Con el bacalao se puede mezclar un tercio de su volumen de patatas medianas, cortadas en rodajas y salteadas con mantequilla.

BACALAO A LA PROVENZAL. — Para un kilo de bacalao hervido y deshojado calentar cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva en una sartén y añadir una cebolla picada muy menudo; así que la cebolla empiece a dorarse añadir cinco o seis tomates pelados, deshuesados y picados no muy pequeños, y a continuación una punta de ajo, pimienta fresca y molida, el bacalao deshojado y 125 gramos de aceitunas negras, pudiendo añadirse también dos pimientos rojos grandes asados a la parrilla, pelados y cortados a tiras grandes. Cocerlo lentamente dieciocho o veinte minutos y servirlo.

NOTA. — También puede servirse acompañado con arroz a la Criolla o patatas hervidas al vapor.

BRANDADA DE BACALAO. — Cortar un kilo de bacalao en grandes trozos cuadrados; hervirlo ocho o diez minutos, contados desde el momento en que se inicie la ebullición, para que quede cocido apenas. Ponerlo en una escurridera y deshojarlo, después de quitarle la piel y las espinas.

Calentar en una salteadora dos decilitros y medio de aceite de oliva,

y cuando esté humeante echar el bacalao; valiéndose de una espátula de madera, trabajarlo enérgicamente sobre el mismo fuego hasta convertirlo en una pasta bastante fina.

Colocar la cacerola al borde del fuego y hacer que la pasta absorba alrededor de medio litro más de aceite, añadiéndolo poco a poco sin cesar de remover fuertemente con la espátula. De vez en cuando romper la pasta con dos o tres cucharadas de leche hirviendo, repitiendo la operación hasta que hayan sido absorbidos dos decilitros de leche. Añadir un punta de ajo.

Cuando la brandada quede lista debe tener la consistencia y la blancura de un puré de patatas.

Disponer la brandada en un timbal o en una legumbrera y rodearla con pequeños triángulos de pan fritos a última hora.

BRANDADA DE BACALAO TRUFADA. — Una vez hecha la brandada, añadirle, por cada kilo de bacalao, de 150 a 200 gramos de trufas crudas picadas o cortadas en finas rodajas.

Disponer la brandada en una ensaladera y decorarla por encima con rodajas de trufa; taparla inmediatamente.

BACALAO CON ESPINACAS A LA FLORENTINA. — En una salteadora con cuatro o cinco cucharadas de aceite, echar 500 gramos de espinacas cocidas y picadas gruesas; sazonarlas con sal, pimienta y nuez moscada rallada. Cuando la humedad que contienen se haya evaporado, pasar las espinacas a una fuente de gratinar, alisar la superficie y extender por encima el bacalao, previamente hervido y deshojado, napándolo con salsa Bechamel. Espolvorear con queso rallado, rociarlo con mantequilla derretida y gratinarlo al horno.

LISA O LUBINA

(Pueden hacerse las mismas preparaciones que con el Barbo)

RAYA CON MANTEQUILLA NEGRA

Entre las diferentes especies de raya, la llamada «Raya rizada» es la mejor.

En algunos países venden la raya completamente pelada y limpia, y sólo hay que proceder a su cocción.

Si no está limpia, rasparla, lavarla y cortarla. Cocerla en agua salada a razón de 12 gramos de sal por litro y además un decilitro y medio de vinagre.

Así que esté cocida, escurrirla, quitar la piel y extender la raya sobre una fuente de servicio; cubrirla con mantequilla negra a la que se le añade una pizca de perejil picado grueso.

Calentar dos o tres cucharadas de vinagre en la sartén que haya servido para preparar la mantequilla negra y echarlo sobre la raya.

También se puede servir en pequeñas porciones hecha a la Molinera, sin necesidad de cocerla previamente con agua.

HÍGADO DE RAYA A LA INGLESA. — Escalfar el hígado en un caldo corto sencillo, cortarlo en escalopas, rebozarlo con harina, huevo batido y miga de pan recién preparada. Cocer las escalopas con mantequilla. Disponerlas en una fuente redonda y acompañarlas con puré de patatas, una salsa bearnesa o una salsa de tomate, etc.

SALMONETES

Debido a que los salmonetes están desprovistos de hiel, muchas personas se limitan a quitarles las agallas, pero sin vaciarlos. Ciertos gourmets lo cuecen incluso sin quitarle las escamas, pero este método no es recomendable.

La carne del salmonete, de un sabor muy característico, tiene la ventaja de ser ligera y de fácil digestión. Los salmonetes más apreciados son los de roca, del Mediterráneo.

Para conservar todo el sabor y la delicadeza del salmonete, es preferible hacerlo a la parrilla o freírlo con mantequilla o aceite de oliva en una sartén, o en una fuente que pueda ir al horno.

La mantequilla Maître-d'Hôtel es muy apropiada para acompañar el salmonete a la parrilla.

SALMONETES A LA BORDELESA. — Escoger, siempre que sea posible, salmonetes de un peso de 150 a 200 gramos, cantidad suficiente para una persona; quitarles las escamas, hacerles unos ligeros cortes a cada lado o un solo corte a lo largo de la espina. Sazonarlos con sal y pimienta, rociarlos con aceite y hacerlos a la parrilla. Colocarlos en una fuente muy caliente y adornarlos con perejil.

Servir al mismo tiempo una salsa Bordelesa (véase).

SALMONETES AL GRATÉN. — Disponer los salmonetes en una fuente untada con mantequilla y rodearlos con rodajas de champiñones crudos, rociarlos con algunas cucharadas de vino blanco, sazonarlos muy ligeramente con sal y pimienta, y cubrirlos completamente con salsa Duxele. Espolvorearlos con corteza de pan rallada, rociarlos con man-

tequilla derretida y ponerlos al horno a un calor medio. Tiempo de cocción: diez o doce minutos según el tamaño de los salmonetes.

Al retirarlos del horno, exprimirles algunas gotas de limón y espolvorearlos ligeramente con perejil picado.

SALMONETES A LA NANTESA. — Hacer unos cortes en los salmonetes, sazonarlos con sal y pimienta, rociarlos con aceite y hacerlos a la parrilla.

En una cazuela aparte echar cinco o seis cucharadas de vino blanco para una preparación de cinco o seis salmonetes de 150 a 200 gramos, y además, dos escalonias muy picadas, media cucharada de mantequilla y una pizca de pimienta fresca molida. A fuego vivo reducir el vino blanco a un tercio de su volumen, añadir cuatro cucharadas de glasa de carne derretida, mezclarle poco a poco 100 gramos de mantequilla y los hígados de los salmonetes machacados con un poco de mantequilla. Para terminar, agregarle algunas gotas de limón y una pizca de perejil picado.

Colocar los salmonetes hechos a la parrilla en una fuente muy caliente y acompañarlos con la salsa preparada.

SALMONETES A LA PROVENZAL. — Preparar los salmonetes fritos o a la parrilla, disponerlos en una fuente muy caliente y cubrirlos con la siguiente salsa: Pelar cuatro o cinco tomates pequeños por cada cinco o seis salmonetes; deshuesarlos, picarlos y echarlos en una cazuela con tres cucharadas de aceite de oliva; sazonarlos con sal y pimienta, añadir una punta de ajo y un poco de perejil picado. Cocer esta salsa a fuego lento durante unos quince o veinte minutos.

NOTA. — Se puede añadir al tomate una pizca de azafrán o una cocción de hojas de azafrán. En este caso los salmonetes pueden disponerse sobre cortezas de pan como para Bullabesa.

SARDINAS Y BOQUERONES

Las sardinas y los boquerones pueden prepararse de diferentes maneras. El sistema más sencillo para guisar las sardinas y que conserven toda la delicadeza de su carne, es asándolas a la parrilla o friéndolas con aceite o mantequilla. La mantequilla Maître-d'Hôtel es el acompañamiento más apropiado para las sardinas a la parrilla.

SARDINAS CON ESPINACAS A LA PROVENZAL. — *Cantidades para seis personas:* Un kilo de sardinas muy frescas; lavarlas cuidadosamente, cortar las cabezas y retirar la espina abriéndolas por el vientre.

Sazonarlas con sal y pimienta, rellenarlas con un poco de miga de pan ligeramente humedecida, sazonándolas interiormente con una pizca de pimienta, esencia de anchoas e hierbas aromáticas.

Por separado, lavar cuidadosamente con agua corriente un kilo y 200 gramos de espinacas; desmenuzarlas y echarlas en una cazuela donde se habrán puesto a calentar cuatro cucharadas de aceite de oliva con una punta de ajo. Dejar cocer las espinacas hasta que toda el agua que llevan se haya evaporado y sazonarlas con sal y pimienta. Añadir dos huevos muy batidos, mezclarlos a fondo con las espinacas y ponerlo todo en una fuente de gratinar. Extender las sardinas sobre las espinacas, espolvorearlas con pan rallado mezclado con queso también rallado, rociarlas con unas gotas de aceite y ponerlas a gratinar en el horno.

NOTA. — Si las espinacas no fuesen muy tiernas, sería conveniente cocerlas con agua salada antes de echarlas en el aceite.

LENGUADOS

Arrancar la piel negra y quitar las escamas de la parte blanca, cortar la cabeza al biés, hermosear los bordes de los filetes destinados a ir salseados y limpiarlos cuidadosamente. Para facilitar la cocción del lenguado, con la punta del cuchillo se desprende o cincelan los filetes junto a la espina, por el lado donde estaba la piel negra.

Para dos personas, escoger con preferencia un lenguado de unos 200 gramos.

LENGUADO A LA ARLESIANA. — Espolvorear el fondo de una fuente untada con mantequilla, con una cucharadita de cebolla muy picada y una pizca de perejil. Colocar encima el lenguado y añadir tres cucharadas de vino blanco, algunas cucharadas de agua, el jugo de un limón y dos tomates pelados, deshuesados y picados. Sazonarlo con sal y pimienta. Tapar la fuente y cocerlo de doce a quince minutos.

Disponer el lenguado en la fuente de servicio, mezclar con su caldo una cucharada de mantequilla y echarlo sobre el lenguado. Adornar los dos extremos de la fuente con rodajas de berenjena enharinadas y fritas en aceite de oliva.

LENGUADO BONNE FEMME. — En una fuente untada con mantequilla echar una escalonia picada, una pizca de perejil y 50 gramos de champiñones frescos cortados en finas rodajas. Colocar encima el lenguado. Añadir cuatro cucharadas de vino blanco y otro tanto de agua caliente, sal, pimienta y el jugo de medio limón. Después de cinco

minutos de cocción, tapar la fuente, agregándole una cucharada de mantequilla, a la cual se le habrá añadido una cucharadita de harina. Continuar la cocción durante otros diez o doce minutos.

Disponer el lenguado sobre la fuente de servicio, mezclar a la salsa 50 gramos de mantequilla, empapar bien el lenguado y glasearlo al horno.

NOTA. — En los grandes restaurantes a la carta, en donde los pescados «a la Bonne Femme» son muy solicitados, se procede del siguiente modo:

El cocinero tiene siempre a punto:

1.° Una reserva de champiñones crudos y cortados en rodajas, salteados con mantequilla con escalonia picada, una pizca de hierbas aromáticas, sal, pimienta y jugo de limón.

2.° Una salsa de pescado trabada con yemas de huevo y remontada con mantequilla.

De esta manera el cocinero no tiene más que cocer el pescado, mezclar la cantidad necesaria de champiñones y salsa, empapar con ella el pescado y glasearlo en el horno.

LENGUADO CHAMBERTIN. — La misma preparación que para el Lenguado Bonne Femme, con la diferencia de que el lenguado se cuece con vino tinto y sin añadirle agua.

El procedimiento de preparar el Lenguado Bonne Femme y Chambertin puede aplicarse también al rodaballo, pescadilla, etc.

La salsa Bonne Femme se utiliza en muchos grandes restaurantes parisienses para preparar diversas clases de lenguado y rodaballo a los que se da el nombre «de la casa».

Algunos de ellos se limitan a añadir a la salsa tomates pelados, picados y cocidos con mantequilla; otros, además del tomate, añaden una juliana de trufas, y otros completan la salsa añadiendo un poco de lechuga y acedera salteadas con mantequilla, etc.

No cabe duda que con un poco de imaginación se pueden hacer muchas variaciones en estos platos.

LENGUADO COLBERT. — Por la parte donde estaba adherida la piel negra, hacer con la punta de un cuchillo una incisión a lo largo de la espina, partiendo desde un centímetro de la cabeza hasta dos centímetros de la cola; despegar los filetes hasta las pequeñas espinas y romper la espina central por dos o tres lugares, de modo que se pueda quitar fácilmente cuando el lenguado esté cocido.

Mojarlo con leche, rebozarlo en harina, huevo batido y pan rayado; enrollar o doblar el lenguado sobre sí mismo, para poder facilitar luego que se pueda retirar la espina.

Freírlo, quitar la espina, llenar el hueco con mantequilla Maître-d'Hôtel y disponer el lenguado sobre un plato muy caliente.

LENGUADO DUGLERÉ. — Elegir de preferencia un lenguado de 350 a 400 gramos; limpiarlo bien y quitar la piel negra. Dividirlo en cuatro pedazos al través y colocarlos en una cazuela plana, junto con una cucharada de mantequilla, una cucharadita de cebolla picada, dos tomates pelados, deshuesados y picados, una pizca de perejil desmenuzado, sal, pimienta y unas cucharadas de vino blanco. Dejarlo cocer de diez a doce minutos.

Disponer los pedazos de lenguado en una fuente de porcelana. Añadir a la salsa una cucharada de mantequilla a la que se habrá mezclado una cucharadita de harina y unas gotas de limón. Cubrir los pedazos de lenguado con esta salsa.

LENGUADO A LA FLORENTINA. — Cocer el lenguado en una fuente, con una cucharada de mantequilla, cuatro cucharadas de vino blanco y otro tanto de agua, todo ello sazonado con sal y pimienta.

Extender en el fondo de una fuente de servicio una capa de espinacas cocidas con agua hirviendo, desmenuzadas y mezcladas con mantequilla. Cuando el lenguado esté cocido desprender los filetes de la espina y colocarlos sobre las espinacas de forma que parezca que el lenguado está entero; cubrirlo con salsa bechamel, a la que se le habrá añadido el caldo del lenguado, espolvorearlo con queso rallado, rociarlo ligeramente con mantequilla y glasearlo al horno.

LENGUADO AL GRATÉN. — Tomar un lenguado de 300 gramos, arrancar la piel negra y limpiarlo. Desprender ligeramente los filetes a lo largo de la espina. Por el lado en que los filetes han sido separados, ponerlo sobre una fuente untada con mantequilla, sazonarlo con sal y pimienta, rociarlo con algunas cucharadas de vino blanco y rodearlo con champiñones frescos cortados en rodajas; cubrirlo con salsa gratén, espolvorearlo con pan rallado, rociarlo con mantequilla derretida y ponerlo a gratinar en el horno con calor moderado.

Al retirar el lenguado del horno, exprimirle unas gotas de limón y espolvorearlo con una pizca de perejil picado.

NOTA. — La salsa gratén para un lenguado de 300 ó 400 gramos se compone de una buena cucharada de Duxelle, a la que se le añaden seis u ocho cucharadas de salsa media glasa con un poco de tomate.

LENGUADO A LA PARRILLA. — Limpiar el lenguado, quitar la piel negra y rascar la piel del lado blanco. Hacerle unos ligeros cortes

por ambos lados, sazonarlo, rociarlo con aceite de oliva y asarlo a la parrilla a fuego lento.

Colocar el lenguado en una fuente muy caliente y rodearlo con ramitas de perejil. Acompañarlo al mismo tiempo con un limón cortado en dos o tres trozos, según sea el tamaño.

La salsa bearnesa, la mantequilla Maître-d'Hôtel, la salsa diabla y la salsa tártara, son muy apropiadas para servir con los pescados a la parrilla.

LENGUADO LUTECIA. — Elegir un lenguado de 300 gramos; limpiarlo cuidadosamente, extenderlo en una fuente untada con abundante mantequilla y sazonarlo moderadamente con sal y pimienta; añadir tres cucharadas de agua caliente. Cocerlo durante diez o doce minutos en horno templado y durante la cocción rociarlo, de vez en cuando, con su mantequilla. Una vez cocido, adornarlo con una juliana de trufas y champiñones, trabada con crema y glasa de carne.

Servirlo en la misma fuente donde se ha cocido.

LENGUADO A LA CASERA. — Cocer el lenguado al vino tinto, con una cebolla en rodajas, media hoja de laurel, algunas ramas de perejil, seis u ocho granos de pimienta y sal.

Colocar el lenguado en una fuente de servicio. Colar el caldo, reducirlo a su punto y trabarlo con una buena cucharada de mantequilla a la que se le habrán añadido una o dos cucharaditas de harina; rectificar al sazonarlo y cubrir el lenguado con esta salsa.

Esta preparación también puede ir acompañada con cebollas glaseadas o setas doradas en mantequilla, espolvoreadas con perejil.

LENGUADO A LA MOLINERA. — Una vez el lenguado limpio y lavado salarlo ligeramente, rebozarlo con leche y harina y freírlo con mantequilla. En el momento oportuno, darle la vuelta para que quede cocido por igual de los dos lados.

Disponer el lenguado en una fuente de servicio muy caliente, rociarlo con zumo de limón y espolvorearlo con perejil.

Añadir a la mantequilla de la fritura otra cucharada de mantequilla y calentarla a fuego vivo; en cuanto la mantequilla empiece a espumear echarla sobre el lenguado. Servirlo inmediatamente.

El lenguado a la molinera puede ir acompañado con rodajas de berenjena o calabacín frito, champiñones o setas cortadas en rodajas salteadas en mantequilla con perejil y también con tomates a la provenzal, etc.

En estos casos se le dará el nombre de Lenguado a la Molinera con Berenjenas, con Calabacines, etc.

LENGUADO MORNAY. — Cocer el lenguado con una cucharada de mantequilla y algunas cucharadas de agua y salarlo con moderación. Cuando esté cocido reducir el caldo y añadirle seis u ocho cucharadas de salsa bechamel.

Untar ligeramente con bechamel la fuente de servicio y colocar encima el lenguado; cubrirlo con la misma salsa, espolvorearlo con queso gruyère y de Parma rallados, rociarlo con mantequilla derretida y glasearlo al horno.

LENGUADO MURAT. — Saltear con mantequilla, por separado, una patata mediana y dos pequeños fondos de alcachofas cortadas en cuadraditos. Una vez cocidos, mezclar los dos ingredientes.

Cocer a la molinera un lenguado de 300 ó 350 gramos, colocarlo sobre una fuente y rodearlo con el acompañamiento de patatas y alcachofas salteadas. También se puede completar el acompañamiento con unas rodajas de tomate sazonadas con sal y pimienta, enharinadas y salteadas en aceite muy caliente.

Echar sobre el lenguado unas gotas de glasa de carne, el jugo de medio limón y una pizca de perejil picado. Rociarlo todo con la mantequilla de cocer el lenguado, a la cual se le habrá añadido un poco de mantequilla fresca. Servirlo muy caliente.

LENGUADO A LA NORMANDA. — *Proporciones para dos personas:* Elegir un lenguado de 300 ó 350 gramos. Arrancar la piel negra y quitar las escamas de la blanca; cortar la cabeza, separar ligeramente los filetes junto a la espina por el mismo lado de la piel negra. Disponer el lenguado en una fuente ovalada de un tamaño adecuado, en la cual se habrán puesto unas rodajas de cebolla, ramas de perejil, media hoja de laurel y el jugo de medio limón; sazonarlo con sal y pimienta. Rociar el lenguado con medio vaso de vino blanco y una vaso de agua; añadir unos pequeños trozos de mantequilla. Tapar la fuente y cocer durante doce o quince minutos a fuego moderado; de vez en cuando rociar el lenguado con su propia salsa.

Por separado se habrán cocido 20 mejillones muy frescos junto con cebolla cortada en rodajas delgadas, hojas de perejil y pimienta triturada, cuatro ostras escalfadas, cuatro champiñones pequeños salteados con mantequilla, cuatro eperlanos o gobios rebozados con miga de pan y fritos al momento, cuatro pedazos de pan cortados en rombos y fritos con mantequilla y dos cangrejos cocidos en caldo-corto.

Echar el caldo del lenguado y el caldo de los mejillones en una cacerola, dejando que hierva y reducirlo para obtener un decilitro y medio de caldo corto; añadirle entonces una cucharadita de mantequilla y otro tanto de harina. Dejarlo hervir unos minutos, retirar la cacerola

del fuego y trabar la salsa con dos yemas de huevo y dos cucharadas de crema fresca. Colar la salsa por un colador fino y echarla en una cazuela más pequeña, añadirle una cucharada de buena mantequilla y conservarlo caliente.

Disponer el lenguado en una fuente ovalada con los mejillones sin las conchas, las ostras y los champiñones, todo ello muy caliente, y cubrir el lenguado y el acompañamiento con la salsa preparada.

Completar el aderezo con los cangrejos, el pan tostado y los eperlanos.

LENGUADO AL PLATO. — Elegir un lenguado muy fresco de 300 a 350 gramos; arrancar la piel negra y limpiar la blanca de escamas, lavarlo cuidadosamente y quitarle la cabeza. Con un corte longitudinal separar ligeramente los filetes junto a la espina, por el lado donde se ha quitado la piel y sazonarlo con sal y pimienta. Disponer el lenguado en una fuente muy untada con mantequilla, rociándolo con medio vaso de vino blanco, medio vaso de agua y el jugo de medio limón.

Cocerlo al horno, rociándolo a menudo, de forma que, cuando el caldo del lenguado s haya convertido por reducción, en una especie de almíbar, cubra al lenguado con una capa transparente y glaseada.

NOTA. — En los platos de lenguado o filete de lenguado, a los que se pone vino blanco, el jugo de limón es indispensable. De lo contrario, el vino tomaría un color gris poco agradable.

LENGUADO AL PLATO CON MEJILLONES. — Cocer primero los mejillones, quitarles la concha y conservarlos calientes con un poco de caldo.

Disponer el lenguado como en la receta anterior, extenderlo sobre una fuente untada con mantequilla, sazonarlo con sal y pimienta, rociarlo con medio vaso de vino blanco, unas cucharadas de agua, el caldo de los mejillones y una escalonia picada. Cocer el lenguado al horno, rociándolo a menudo con su caldo. Cuando el lenguado haya llegado al punto de cocción deseado, rodearlo con los mejillones, espolvoreándolo con perejil y una cucharada de miga de pan tierno. Dejarlo todavía un par de minutos más al horno y servirlo a continuación.

LENGUADO RICHELIEU. — Escoger un lenguado de 350 a 400 gramos, desbarbarlo, quitar la cabeza, quitar las escamas del lado blanco y arrancar la piel negra; por este mismo lado desprender parcialmente los filetes de la espina.

Mojar el lenguado con leche, enharinarlo y rebozarlo con huevo batido y miga de pan fresca; cocerlo con mantequilla clarificada. Colocar el lenguado en la fuente, quitar por completo la espina, rellenando

el hueco con mantequilla Maître d'Hôtel y poner encima de la mantequilla una hilera de rodajas de trufa cubiertas con glasa de carne.

LENGUADO EN CALDO CORTO A LA RUSA. — En una pequeña cacerola echar ocho rodajas de zanahorias tiernas cortadas muy delgadas, una cebolla pequeña también en rodajas muy finas, 25 gramos de mantequilla y unas hojas de perejil. Tapar la cacerola y rehogar las legumbres durante unos instantes a fuego lento; añadir un decilitro de agua y cocerlas por completo. Echar esta preparación en una fuente honda de porcelana y poner en ella, después de haberlo limpiado cuidadosamente, un lenguado de 300 a 350 gramos; cocerlo a un lado del fuego, rociándolo a menudo con el caldo, que deberá quedar reducido a la mitad, agregándole en último momento un chorrito de jugo de limón y una buena cucharada de mantequilla fresca.

Servirlo en la misma fuente donde se ha cocido.

LENGUADO SAINT-GERMAIN. — Sazonar el lenguado, empaparlo con mantequilla derretida y rebozarlo con miga de pan rallada muy fina y preparada al momento. Apretar esta miga con la hoja de un cuchillo para que quede bien unida a la mantequilla; rociarlo con mantequilla derretida y asarlo lentamente.

Servir aparte una salsa Bearnesa.

Colocar el lenguado en una fuente y conservarlo caliente. A continuación añadir al caldo una cucharada de mantequilla fina a la que se le habrá agregado una cucharadita colmada de harina; dejarlo hervir unos minutos. Retirar la fuente del fuego, trabar la salsa con dos yemas de huevo diluidas con una cucharada de la salsa; colar por un tamiz fino y echarlo sobre el lenguado.

FILETES DE LENGUADO

Según sea la preparación que se quiera hacer, los filetes de lenguado se dejan en su forma natural, es decir, a lo largo o se doblan por la mitad. También pueden prepararse como popietas.

Es conveniente quitar una especie de película nerviosa que queda adherida a la carne una vez se ha arrancado la piel. Esta ligera película suele ser motivo del encogimiento de los filetes durante su cocción, lo que también puede evitarse cincelándolos superficialmente por este lado. Nunca deben aplastarse excesivamente; bastará pasarles la hoja de un cuchillo haciendo una ligera presión.

El escalfado de los filetes de lenguado debe hacerse en un caldo no

muy abundante, con la cazuela tapada y sin que llegue a hervir. La ebullición los endurece y hace que se encojan. Escalfar equivale a cocer muy suavemente sin que el líquido haga la menor burbuja.

Como fondo para la cocción se prepara un caldo-corto con las espinas y restos de los filetes. Estas espinas se trocean y se ponen en una cacerola con una cebolla en rodajas, dos ramitas de perejil, una hoja de laurel, unos granos de pimienta y una pizca de sal. Se rocía con cuatro decilitros y medio de agua, un decilitro de vino blanco y un jugo de limón.

(Estas proporciones corresponden a las espinas y desechos de tres lenguados de unos 300 a 350 gramos.)

Dejar que hierva durante doce o quince minutos y a continuación colarlo por un tamiz fino.

Este caldo corto o fumet de pescado servirá para cocer los filetes de lenguado, y preparar, cuando se necesite, una salsa blanca adecuada al Lenguado a la Normanda, al Vino Blanco, Dieppe, Bonne-Femme, etcétera.

Salsa: Para dos decilitros de caldo corto calentar en una cacerola una cucharada de mantequilla y añadirle poco a poco la misma cantidad de harina; cocer la harina unos segundos sin que llegue a tostarse y desleírla poco a poco con el fumet de pescado, removiéndola con una cuchara de madera o con un batidor de huevos. Hervirlo con poco fuego de doce a quince minutos; tamizar la salsa pasándola a otra cazuela, ligarla en último momento con una o dos yemas de huevo, completadas con una cucharada de crema fresca, y por último añadir una buena cucharada de mantequilla. Mantenerlo caliente pero sin que llegue a hervir.

NOTA. — La crema no es indispensable para la ligazón, pudiendo reemplazarse por dos cucharadas de salsa.

Otro procedimiento para preparar la salsa: Hervir dos decilitros y medio de caldo corto y agregarle una buena cucharada sopera de mantequilla a la que se le habrá añadido, aproximadamente, el mismo volumen de harina; prolongar la ebullición ocho o diez minutos a fuego lento. Colar la salsa por un tamiz fino y ligarla con una o dos yemas de huevo, como en la receta anterior.

FILETES DE LENGUADO A LA AMERICANA. — Doblar los filetes, sazonarlos ligeramente con sal y pimienta, colocarlos en una cacerola plana, rociarlos con cuatro o cinco cucharadas de caldo-corto y añadir una cucharada de mantequilla; tapar la cacerola, escalfarlos de diez a doce minutos y disponerlos en turbante.

Adornar el centro con escalopas de bogavante a la Americana; empapar los filetes y aderezos con la salsa del bogavante.

FILETES DE LENGUADO A LA INGLESA. — Salar ligeramente los filetes, rebozarlos con harina, huevo batido y miga de pan recién preparada; cocerlos con mantequilla. Colocarlos en una fuente caliente y rociarlos con mantequilla Maître d'Hôtel.

FILETES DE LENGUADO ANTONELLI. — Cortar los filetes de lenguado en tiras, salarlos ligeramente, enharinarlos y saltearlos con mantequilla en la sartén.

Por separado se habrá preparado un Risotto con trufas blancas. Colocar el Risotto en una fuente honda y, en el centro, extender los filetes de lenguado. A falta de trufas blancas del Piamonte, se pueden poner trufas negras del Perigord.

FILETES DE LENGUADO BELLA MOLINERA. — En realidad son filetes de lenguado a la Molinera. Se disponen sobre una capa de rodajas de champiñones, rodeándolos con pequeños tomates a la Provenzal. Rociar los filetes con la misma mantequilla de la cocción.

FILETES DE LENGUADO CAPRICHO. — Empapar los filetes de lenguado con mantequilla derretida y rebozarlos a continuación con miga de pan muy fina y recién preparada. Apretar esta miga de pan con la hoja de un cuchillo para lograr que se adhiera mejor. Rociar los filetes con mantequilla derretida y freírlos ligeramente.

Sobre cada filete, colocar medio plátano previamente cocido con mantequilla.

Servir al mismo tiempo una salsa de tomate agridulce.

FILETES DE LENGUADO CARDENAL. — Aplicar sobre los filetes una capa de farsa de pescadilla, doblarlos y escalfarlos con mantequilla y unas cucharadas del caldo corto preparado con las espinas del lenguado. Disponerlos sobre rebanadas de miga de pan fritas con mantequilla y colocar sobre cada filete una escalopa de cola de bogavante. Untarlo con salsa Bechamel de mantequilla de bogavante. (Ver Salsa Cardenal.)

FILETES DE LENGUADO A LA CATALANA. — Enrollar los filetes en popietas y escalfarlos en un fumet de pescado, con una cucharada de mantequilla y el jugo de medio limón. Presentar cada filete sobre medio tomate deshuesado, sazonado con sal y pimienta y cocido a la Provenzal.

Disponer los filetes en forma de corona en la fuente de servicio, naparlos con el fumet concentrado, al que se le habrá añadido, por

cada cuatro filetes de lenguado, una cucharada de glasa de carne, y por último, dos cucharadas de salsa de tomate y una cucharada de mantequilla fina.

Servir al mismo tiempo arroz pilaf con pimientos rojos asados a los que se les quitará la piel y se cortarán en juliana.

FILETES DE LENGUADO CHÂTELAINE. — *Proporciones para seis personas:* Elegir dos lenguados frescos con un peso aproximado de 300 gramos cada uno, quitar las dos pieles, sacar los filetes y doblarlos por la mitad; aplastarlos ligeramente, colocarlos en una fuente de saltear untada con mucha mantequilla, sazonarlos con sal y pimienta, rociarlos con cinco o seis cucharadas de agua caliente, añadir el jugo de medio limón y un ramillete de perejil. Tapar la cacerola y dejarlo cocer de diez a doce minutos a fuego muy reducido.

Por separado y con la debida antelación, se habrá preparado una salsa Bechamel con cuatro decilitros de leche, y también aparte, se habrán cocido con agua salada 250 gramos de macarrones; una vez cocidos, escurrirlos y añadirles, mezclándolo bien, dos cucharadas de mantequilla fina, cuatro cucharadas de queso rallado (gruyère o parmesano), una buena trufa cuidadosamente pelada y cortada en juliana, una pizca de pimienta fresca molida y de tres a cuatro cucharadas de salsa bechamel. Echarlo todo en una fuente de porcelana de forma alargada y un poco honda. Extender los filetes de lenguado sobre los macarrones y untarlos con salsa bechamel, a la que se le habrá añadido el jugo de los filetes de lenguado. Espolvorear la superficie con queso rallado, rociarlo con mantequilla derretida y meterlo en el horno para gratinarlo ligeramente.

NOTA.— Por el mismo procedimiento se pueden preparar filetes de rodaballo, de abadejo, de salmón, etc., cortados en escalopas.

FILETES DE LENGUADO CHAUCHAT. — Doblar los filetes y escalfarlos con mantequilla, algunas cucharadas de fumet de pescado, y un poco de jugo de limón. Untar con salsa Mornay el fondo de una fuente alargada, colocar los filetes en forma de círculo y rodearlos con rodajas de patatas recién cocidas en agua salada.

Napar los filetes y aderezos con salsa Mornay y glasearlo.

FILETES DE LENGUADO CLARENCE. — Doblar los filetes, escalfaralos con mantequilla y fumet de pescado, disponerlos en forma de corona en una fuente honda y mantenerlos calientes.

Con anticipación se habrá preparado un bogavante a la Americana al que se le habrán añadido dos cucharaditas de polvos de Curry. Sacar la carne del bogavante de sus caparazones, cortarla en escalopas, poner-

las de nuevo en la salsa, calentarlo a fuego vivo y echarlos sobre los filetes de lenguado. Servir al mismo tiempo con arroz pilaw.

FILETES DE LENGUADO A LA DIEPPOISE. — Extender los filetes de un lenguado de 300 a 350 gramos sobre una fuente alargada untada con mantequilla, sazonarlos con sal y pimienta, rociarlos con dos cucharadas de caldo corto y dos cucharadas de caldo de mejillones. Tapar la fuente y cocerlo durante diez o doce minutos, rociando los filetes con su propio caldo. Disponer los filetes sobre la fuente de servir, rodearlos con mejillones recién cocidos y con langostinos grises, napándolos con salsa Normanda.

Cuando se preparan en familia, resulta más cómodo cocer los filetes en una fuente de porcelana y servirlos en la misma fuente.

En este caso el caldo de los filetes de lenguado deberá ligarse a base de ponere, por cada lenguado, una cucharada de mantequilla a la que se le ha añadido la misma cantidad de harina.

FILETES DE LENGUADO DORIA. — Preparar y cocer los filetes a la Molinera; disponerlos y aderezarlos con pepinos recortados en forma de aceitunas, cocidos durante tres o cuatro minutos con agua hirviendo salada, escurridos y salteados con mantequilla.

FILETES DE LENGUADO A LA FLORENTINA. — Escalfar los filetes dispuestos a lo largo con unas cucharadas de caldo corto y mantequilla. Colocarlos sobre una capa de espinacas cocidas con agua salada, escurridas, picadas gruesas y luego estofadas con mantequilla hasta que se evapore toda la humedad. Cubrir con salsa bechamel, espolvorear con queso rallado, rociar con mantequilla y gratinarlo ligeramente.

FILETES DE LENGUADO GRAN DUQUE. — Doblar los filetes y escalfarlos en un caldo con mantequilla. Colocarlos en una fuente en forma de corona, con las puntas dirigidas hacia el centro; colocar sobre cada filete dos colas de cangrejos y una buena rodaja de trufa. Naparlos con salsa bechamel, espolvorearlos con queso fresco rallado, rociarlos con mantequilla derretida y gratinarlos ligeramente.

Al retirar los filetes del horno, poner en el centro un montoncito de puntas de espárrago trabadas con mantequilla.

FILETES DE LENGUADO GRATINADOS BONNE-FEMME. — Extraer los filetes de un lenguado de 400 gramos o de dos de 200 gramos, sazonarlos con sal y pimienta, enharinarlos y extenderlos en una fuente de gratinar untada con mantequilla, espolvorearlos con una pizca

de perejil y una escalonia picada; rociarlos con tres o cuatro cucharadas de caldo corto.

Por separado picar 50 gramos de champiñones frescos. Calentar en una cacerola una cucharada de aceite de oliva, añadir los champiñones, dejar evaporar la humedad, sazonarlos con sal y pimienta, tres cucharadas de salsa de tomate y echarlo todo sobre los filetes.

Espolvorear la superficie con corteza de pan rallada y poner unos trozos de mantequilla. Cocer y gratinar al horno. Al retirar la fuente del horno, añadir unas gotas de zumo de limón y una pizca de perejil.

FILETES DE LENGUADO AL CURRY. — Doblar los filetes de un lenguado de 400 gramos, sazonarlos con sal y pimienta y escalfarlos con mantequilla y dos cucharadas de caldo corto. Disponerlos en una fuente, cubriéndolos con la salsa siguiente: Dorar ligeramente con mantequilla una cucharadita de cebolla picada y mezclarle una cucharadita de buen curry, a continuación agregarle la salsa blanca preparada como se ha indicado, con el caldo corto de las espinas.

Servirlo acompañado con arroz a la India.

FILETES DE LENGUADO JOINVILLE. — Doblar los filetes, sazonarlos con sal y pimienta y escalfarlos en un caldo corto con mantequilla. Clavar en la punta de cada filete una pequeña pata de cangrejo. Disponer los filetes sobre rebanadas de miga de pan cortadas en forma de corazón y fritas con mantequilla. Colocar sobre cada una de ellas una buena rodaja de trufa y una cola de cangrejo. Untar los filetes con una salsa Normanda con colas de cangrejo. Servir al mismo tiempo una salsera con la misma salsa, a la que se la habrán añadido una docena de camarones rosados o una cucharada de trufas cortadas en forma de pequeños dados.

FILETES DE LENGUADO MARGUERY. — Disponer los filetes de un lenguado de 400 gramos extendiéndolos a lo largo sobre una fuente untada con mantequilla; sazonarlos con sal y pimienta y rociarlos con dos cucharadas de caldo corto. Tapar la fuente y cocer los filetes de ocho a diez minutos; adornarlos con mejillones recién cocidos y unos camarones grises. Cubrirlo todo con salsa al Vino Blanco y glasearlo al horno.

FILETES DE LENGUADO MURAT. — Cortar en dados una patata de tamaño mediano y dos fondos de alcachofas, sazonarlos con sal y pimienta y saltearlos por separado con mantequilla.

Cortar en tiras los filetes de un lenguado de 400 gramos, sazonarlos con sal y pimienta y saltearlos con mantequilla. Mezclar los filetes con

la patata y alcachofa; disponerlos en timbal. Añadir seis rodajas un poco gruesas de tomates sazonados y salteados con aceite muy caliente, una pizca de perejil desmenuzado, dos cucharadas de glasa de carne derretida y ligera, el jugo de medio limón y rociarlo con dos cucharadas de mantequilla avellanada.

FILETES DE LENGUADO NEWBURG. — Cocer un bogavante de 500 a 600 gramos y preparar un Bogavante Newburg según la receta (véase Bogavante), tomando la precaución de cortar la cola del bogavante en tantas escalopas como filetes de lenguado; conservarlo caliente.

Cortar a cuadraditos lo que quede de la carne del bogavante y añadirlo a la salsa.

Doblar los filetes de un lenguado de 400 gramos y escalfarlos con mantequilla y fumet de pescado. Disponerlos en un recipiente en forma de timbal, pero bajo, o en su defecto, en una legumbrera. Colocar sobre cada filete una escalopa de bogavante. Cubrirlo con la salsa Newburg, a la que se habrá añadido la carne cortada a cuadraditos.

FILETES DE LENGUADO A LA NORMANDA. — Extender los filetes de un lenguado de 400 gramos en una fuente de porcelana untada con mucha mantequilla, sazonarlos con sal y pimienta, rociarlos con dos o tres cucharadas de sidra y unas gotas de limón; tapar la fuente y dejarlo cocer durante ocho o diez minutos. A continuación, añadir cinco o seis cucharadas de crema fresca. Dejarlo cocer durante unos minutos más, rociando continuamente los filetes con la crema.

Servir al mismo tiempo unas patatas salteadas en mantequilla, que deberán quedar un poco doradas.

FILETES DE LENGUADO A LA ORIENTAL. — Preparar los filetes como A la Newburg, pero condimentando la salsa del bogavante con curry.

Disponer los filetes, cubrirlos con la salsa y acompañarlos con un arroz a la India.

FILETES DE LENGUADO ORLY. — Son muchos los cocineros que acostumbran a prepararlos en crudo, pero, después de diversas comparaciones, se considera preferible que cuando los filetes deban rebozarse en pasta para freír, se escalfen previamente con mantequilla y un poco de fumet de pescado. Sazonarlos con sal y pimienta y unas gotas de limón. Una vez escalfados los filetes, dejarlos enfriar un momento, a continuación rebozarlos en la pasta y freírlos en el último instante.

Presentarlos sobre una servilleta con perejil frito.

Servir aparte salsa de tomate.

FILETES DE LENGUADO EN POPIETAS. — Los filetes para las popietas deben estar bien hermoseados y ligeramente aplastados para evitar todo encogimiento durante la cocción. A continuación se rellenan con la farsa, trufada o no, y se enrollan sobre sí mismos.

Para evitar que se deformen durante la cocción, escalfarlos en una cacerola de tamaño apropiado, apretándolos bien uno contra otro y cubrirlos con caldo corto sin sobrepasar su nivel.

También se pueden escalfar enrollados en una tira de papel, pero la dificultad consiste en que nunca se puede estar seguro de la calidad del papel, que a veces al calentarse desprende olores desagradables que se comunican al pescado.

Todos los aderezos para los filetes de lenguado son igualmente apropiados a las popietas.

FILETES DE LENGUADO A LA PAISANA. — Para preparar los filetes de un lenguado de 350 a 400 gramos, cortar en rodajas dos pequeñas zanahorias y dos cebollas tiernas, una brizna de apio y una pizca de perejil desmenuzado. Sazonar estas legumbres con una pizca de sal y otra de azúcar, estofarlas lentamente con mantequilla en una pequeña cazuela, rociándolo con algunas cucharadas de agua caliente, añadir dos cucharadas de guisantes frescos y terminar de cocerlo a fuego lento.

Sazonar los filetes con sal y pimienta, doblarlos y colocarlos en el fondo de una cazuela de barro untada con mantequilla, cubrirlos con las legumbres y su caldo y cocerlo. Añadir, para terminar, algunos pedacitos de mantequilla y servirlo en la misma cazuela.

FILETES DE LENGUADO EN PILAF. — Escalopar los filetes, sazonarlos, saltearlos con mantequilla y mezclarlos a un arroz pilaf según la receta corriente *(Véase)*. Servir al mismo tiempo una salsa de tomate o salsa curry.

NOTA. — En la época de las berenjenas se puede mezclar con el arroz una pequeña berenjena cortada a cuadraditos y salteados con mantequilla; incluso pueden añadírsele unos guisantes frescos cocidos a la Inglesa.

FILETES DE LENGUADO POLIGNAC. — Doblar los filetes y escalfarlos con mantequilla y algunas cucharadas de caldo corto.

Por separado cortar en juliana cuatro o cinco champiñones frescos, ponerlos en una cacerola con media cucharada de mantequilla y unas gotas de limón, estofarlos uno o dos minutos y añadir el caldo de los filetes. Reducir y añadir, entonces, una rodajas de trufa cortadas a trocitos y cinco o seis cucharadas de salsa al vino blanco.

Colocar los filetes sobre una fuente muy caliente, cubrirlos con la salsa y glasearlos a fuego vivo en el horno.

FILETES DE LENGUADO A LA PROVENZAL. — *Para preparar un lenguado de 300 a 400 gramos:* Dorar ligeramente una cucharada de cebolla finamente picada y añadirle dos tomates bonitos maduros a punto, pelados, deshuesados y picados; sazonar con sal, pimienta, una punta de ajo aplastada y una pizca de perejil picado. Cocer lentamente alrededor de unos quince minutos. Extender los filetes a lo largo, sobre una fuente de barro ligeramente aceitada, sazonarlos con sal y pimienta, rociarlos con tres o cuatro cucharadas de vino blanco y cubrirlos con la salsa de tomate preparada; colocar la fuente en el horno a fuego moderado y dejarlo cocer diez o doce minutos. Al retirar la fuente del horno espolvorearla con perejil picado y servirla inmediatamente.

NOTA. — Si se prefiere, se pueden añadir unas aceitunas negras. Si a alguien no le gusta el aceite, se puede reemplazar por mantequilla.

Los filetes de lenguado a la Portuguesa se preparan de la misma forma que a la Provenzal, con la única diferencia de que al tomate se le añade un pimiento grande y tierno, asado, quitándole la piel y cortándolo en juliana.

FILETES DE LENGUADO RACHEL. — Doblar los filetes de un lenguado de 400 gramos y escalfarlos con mantequilla, rociándolos con algunas cucharadas de fumet de pescado; disponerlos en una fuente ovalada muy caliente. Poner sobre cada filete una buena rodaja de trufa; cubrir los filetes con salsa al vino blanco y poner en los dos extremos de la fuente unas puntas de espárrago ligadas con mantequilla.

También se pueden colocar los filetes sobre rebanadas de miga de pan fritas con mantequilla en último momento.

FILETES DE LENGUADO SAINT-GERMAIN. — Sazonar los filetes, empaparlos en mantequilla derretida y rebozarlos con miga de pan tierno rallada muy fina; apretar la miga con la hoja de un cuchillo, rociarlos con mantequilla y cocerlos a fuego lento.

Disponer los filetes en una fuente muy caliente y rodearlos con pequeñas bolitas de patata cocidas con mantequilla y pasadas por dos cucharadas de glasa de carne ligera.

Servir al mismo tiempo una salsa Bearnesa algo picante.

FILETES DE LENGUADO VERÓNICA. — Doblar los filetes, sazonarlos con sal y pimienta, escalfarlos con mantequilla y dos cucharadas de fumet de pescado, colocarlos en una fuente caliente, adornarlos con

uvas moscatel frescas, peladas y deshuesadas; cubrirlos con una salsa al vino blanco y glasearlos a fuego vivo en el horno.

FILETES DE LENGUADO VICTORIA. — Doblar los filetes y escalfarlos en un fumet de pescado. Colocarlos en una fuente alargada untada con mantequilla, adornarlos con dos buenas cucharadas de bogavante y trufa cortados a cuadraditos y cubrirlo todo con una salsa Bechamel completada con mantequilla de cangrejos. Espolvorear la superficie con queso rallado, rociarlo ligeramente con mantequilla y gratinarlo moderadamente.

FILETES DE LENGUADO WALEWSKA. — Escalfar los filetes puestos a lo largo; a continuación extenderlos en una fuente untada con mantequilla, rociarlos con tres o cuatro cucharadas de fumet de pescado, sazonarlos con sal y pimienta, tapar la fuente y cocerlo de ocho a diez minutos.

Disponerlos en una fuente alargada. Rodear los filetes con cuatro langostinos cortados por la mitad a lo largo y ocho buenas rodajas de trufa sazonadas con sal y pimienta. Cubrirlo con una ligera salsa Mornay, espolvorearlo con queso rallado, rociar con mantequilla y glasearlo al horno a fuego vivo.

NOTA. — Si se carece de langostinos se pueden emplear seis u ocho colas de cangrejos.

TIMBAL DE FILETES DE LENGUADO GRIMALDI. — 1.° Preparar una costra para timbal, más larga que alta, y decorarla a voluntad.

2. Cocer 36 cangrejos bien escogidos en un mirepoix al vino blanco. Quitarles las colas, abrirlos por la mitad a lo largo y conservarlos calientes junto con unas rodajas de trufa, en una cucharada de mantequilla.

3.° Machacar bien los caparazones de los cangrejos y mezclarles 200 gramos de mantequilla. Echarlo en una cacerola pequeña y ponerla al baño maría; cuando la mantequilla se haya derretido, pasarlo por un tamiz fino a una terrina que contenga un poco de agua y unos pedazos de hielo; tan pronto la mantequilla haya cuajado, retirarla y ponerla en un plato.

4.° Cortar a trozos 150 gramos de macarrones y cocerlos con agua salada, procurando que queden consistentes; una vez cocidos, volverlos a meter en la cacerola y ligarlos con dos cucharadas de mantequilla fresca, queso de Parma rallado y unas cucharadas de Bechamel a la crema; añadirle 100 gramos de trufas cortadas en rodajas delgadas y conservarlos calientes.

5.° Untar 12 filetes de lenguado con farsa de pescado trufada, enrollarlos en popietas y escalfarlos en un fumet de pescado.

A las colas de cangrejos y rodajas de trufas se les agregan unos decilitros de salsa Bechamel a la crema; calentar y añadirle la mantequilla de cangrejos. Sazonarlo a punto.

Presentación: Llenar la costra hasta media altura con los macarrones; colocar las popietas sobre los macarrones, cubrirlas con la guarnición de rodajas de trufa y colas de cangrejos. Cerrar el timbal con su tapa y disponerlo sobre una servilleta.

TIMBAL DE FILETES DE LENGUADO RICHELIEU. — La misma preparación que para el Timbal Grimaldi, con la diferencia de que los macarrones se sustituyen por raviolis de espinacas.

FILETES DE LENGUADO FRÍOS

Doblar los filetes y escalfarlos con mantequilla y unas gotas de limón. Dejarlos enfriar y envolverlos con una salsa Chaud-froid dorada y muy ligera.

Decorar cada filete a voluntad. Como aderezo resultan especialmente apropiadas las hojas de estragón, el jugo de tomate, trufas, huevos duros y filetes de anchoa.

Disponer una fuente cuadrada sobre un fondo de hielo machacado; echar en el fondo de ella una capa de gelatina, extender simétricamente los filetes de lenguado encima de la gelatina; rellenar los huecos con una macedonia de legumbres o con puntas de espárrago muy verdes, camarones rosados o colas de cangrejo, etc.

Recubrir totalmente con gelatina, tanto los filetes de lenguado como el aderezo.

FILETES DE LENGUADO CON ESPUMA DE TOMATE. — Preparar, escalfar y decorar los filetes como los anteriores. Incrustar la fuente en un fondo de hielo machacado y llenarla hasta media altura con mouse o espuma de tomate, extender los filetes sobre dicha espuma y recubrirlos con gelatina. (Ver *Espuma de tomate*, pág. 438, serie de las cremas.)

NOTA. — Según el gusto, se puede sustituir la espuma de tomate por otra de cangrejos, de curry, de paprika suave y rosada, Chambertin, etc.

POPIETAS DE LENGUADO CON GELATINA. — Poner en un extremo de los filetes una pequeña cantidad de farsa de pescado trufada; enrollarlos sobre sí mismos en forma de tapón; escalfarlos en un

buen fumet de pescado y dejarlos enfriar en el caldo. Cuando se hayan enfriado, escurrirlos, dejarlos secar, hermosear los extremos y cortarlos transversalmente cada uno en cuatro rodajas.

Presentación: Proceder de la misma forma indicada en las recetas anteriores, ya sea a base de espuma o de gelatina.

ATÚN FRESCO

El atún se corta en tajadas o rodajas y se cuece con algún fondo aromático, lo mismo que el fricandó, y le van bien los mismos aderezos, tales como: espinacas, acedera, tomates, zanahorias, nabos y guisantes.

RODABALLO

Cuando un rodaballo es fresco y de buena calidad se distingue por la brillantez del ojo, la blancura de su piel y el espesor de sus filetes.

Las piezas grandes de rodaballo se prestan a ser cocidas en caldo corto, y se presentan sobre una servilleta rodeadas de ramas de perejil.

Cocción: Después de vaciar y limpiar el rodaballo, hacerle una incisión a todo lo largo de la espina por la parte dorsal, con objeto de desprender los filetes, y dejarlo en agua salada durante una hora y media aproximadamente. A continuación colocarlo en una besuguera y cubrirlo con agua fría, salada a razón de 10 gramos de sal por litro de agua, un decilitro de leche y una rueda de limón sin corteza ni pepitas. Poner la besuguera al fuego y dejar que hierva muy suavemente. Cuando se inicie la ebullición, poner la besuguera en un rincón del fuego y conservar el líquido en una ebullición apenas perceptible, para asegurar una cocción perfecta. Tan pronto se haya iniciado la ebullición, el tiempo de cocción deberá calcularse a razón de doce a quince minutos por kilo de rodaballo.

Cuando se desee trocear un rodaballo, una vez hendida la pieza a lo largo siguiendo la espina dorsal, sus diferentes partes se cortan según el uso a que hayan de ser destinadas, ya sea en escalopas o a pedazos.

La cocción en un caldo corto se hace igual como para las piezas enteras.

Acompañamiento para el rodaballo hervido, entero o a pedazos: Por principio siempre deberán servirse patatas a la inglesa, cocidas en último instante.

Salsas: Holandesa, alcaparras, Bogavante, camarones, Nantua, Veneciana, etc.

CADGERY DE RODABALLO. — Preparar 500 gramos de rodaballo fresco y cocido, desprovisto de piel y de todas sus espinas; 250 gramos de arroz cocido en pilaf ligado con algunas cucharadas de salsa Bechamel al curry, y cinco o seis huevos duros cortados en dados.

Disponerlo en timbal, alternando los diferentes elementos y cubrirlo todo con la misma salsa Bechamel al curry.

NOTA. — El Cadgery también se prepara en seco, es decir, sin añadir salsa Bechamel al arroz, pero agregando, en cambio, un tercio del volumen del arroz, de guisantes cocidos a la inglesa. Al mismo tiempo se sirve una salsa Bechamel al curry.

RODABALLO A LA CREMA GRATINADO. — En una fuente ovalada untada con mantequilla hacer un reborde con patatas Duquesa, cuya base debe tener alrededor de un centímetro y medio de grueso, adelgazándose hacia arriba hasta una altura de unos tres centímetros. Las dimensiones de este reborde deben estar en proporción con el número de comensales.

Cubrir el fondo de la fuente en su parte central con salsa Bechamel; rellenarlo luego en sus dos terceras partes con rodaballo cocido, cortado en escalopas todavía caliente pero bien escurrido. Recubrirlo con salsa Bechamel, espolvorear por encima con queso fresco rallado; rociarlo con mantequilla derretida y mojar con ella el reborde; ponerlo al horno con fuego moderado, para asegurar no sólo la formación del gratinado, sino también la coloración del reborde que debe quedar dorado.

Al hacerlo en familia se puede simplificar la receta reemplazando las patatas Duquesa por unas patatas hervidas y cortadas en rodajas; el reborde se hace colocando las rodajas montadas unas sobre otras.

CONCHAS DE RODABALLO AL GRATÉN. — Napar con salsa Bechamel el fondo de las conchas. Colocar encima algunas escalopas de rodaballo caliente; recubrirlo con salsa Bechamel, espolvorearlo con queso rallado y mantequilla derretida, y gratinarlo a fuego vivo.

RODABALLO RICHELIEU. — Elegir un rodaballo de tres o cuatro kilos y cocerlo en un caldo corto al vino blanco.

Colocarlo en una fuente de tamaño proporcionado. Echarle por encima un poco de mantequilla derretida. Colocar encima el caparazón de un hermoso bogavante cocido en caldo corto, al que se le habrá quitado la carne con cuidado para no deformarlo.

Acompañamiento: La carne del bogavante cortada en escalopas, champiñones, rodajas de trufas, reuniéndolo todo en una cacerola y cubriéndolo con una salsa Normanda completada con mantequilla de cangrejos.

Como acompañamiento complementario puede prepararse un timbal de patatas sacadas con una cuchara especial redonda, cocidas con agua salada, escurridas y rociadas con mantequilla derretida.

RODABALLO FRIO. — Es indispensable que el rodaballo destinado a ser servido frío no se haya enfriado por completo. La naturaleza gelatinosa de su carne justifica esta recomendación tan importante.

Cuando se sirve frío a punto, acompañado con una salsa fría apropiada al pescado, el rodaballo puede rivalizar en delicadeza con el salmón o la trucha servidos de esta misma forma.

PEQUEÑOS RODABALLOS

Los pequeños rodaballos se consideran como uno de los pescados más finos, cuya preparación resulta fácil.

Su tamaño es muy variable y puede servir para tres o cuatro personas o para ocho o diez; además se conservan siempre tiernos, blancos y se prestan a numerosas preparaciones culinarias.

Pueden servirse hervidos como rodaballos grandes, y también a la parrilla, a la Molinera, al gratén, escalfados en caldo corto y al vino blanco.

Generalmente, los pequeños rodaballos se sirven enteros y con salsa, pero también pueden sacarse los filetes y escalfarlos con mantequilla y algunas cucharadas de fumet de pescado.

NOTA. — Cualquiera que sea la forma de prepararlo, sea escalfado, cocido o a la parrilla, siempre debe hacerse una incisión en el dorso a lo largo de la espina, con objeto de facilitar su cocción y evitar su deformación.

RODABALLOS ALMIRANTE. — Escalfarlos al caldo corto con vino blanco.

Aderezos y forma de servirlo: Una vez escurrido y dispuesto sobre una fuente del tamaño deseado, poniendo el lado negro hacia abajo, untarlo ligeramente con salsa Normanda con mantequilla de cangrejos y rodearlo con unas colas de cangrejos, ostras a la Villeroy, lechecilla de carpas y rodajas de trufas.

Servir aparte una salsa Normanda con mantequilla de cangrejos y un timbal de patatas en bolitas cocidas a la inglesa y ligeramente rociadas con mantequilla.

RODABALLOS A LA BONNE-FEMME. — Para seis personas elegir una pieza de aproximadamente un kilo. Cortar las aletas que le

rodean y separar los filetes por el dorso, tal com se ha indicado. Extenderlo en una fuente para pescado muy untada con mantequilla, poniendo el lado blanco sobre la mantequilla. Sazonarlo con sal y pimienta. Rociarlo con dos decilitros de vino blanco, jugo de limón y un decilitro de fumet de pescado; a falta de fumet, echarle agua, pero en este caso añadir al caldo unas hojas de perejil y rodajas de cebolla.

Cocerlo en la boca del horno, rociándolo a menudo con su caldo.

Por separado cortar a rodajas 125 gramos de champiñones frescos, estofarlos con mantequilla y una escalonia picada, añadirles hierbas finas, sal, pimienta y jugo de limón.

Una vez cocido el rodaballo, disponerlo en una fuente de servicio, poniendo el lado negro hacia abajo; tapar la fuente y mantenerlo caliente.

Pasar el caldo a una cacerola, hervirlo y ligarlo con una cucharadita de harina desleída con dos cucharadas de agua fría; continuar la ebullición unos minutos al borde del fuego. Retirar la cacerola del fuego, añadir a la salsa una ligazón de dos yemas de huevo, con una cucharada de agua y 60 gramos de mantequilla a pedacitos y, finalmente, agregar a la salsa los champiñones estofados, echarlo sobre el pescado y glasearlo al horno.

NOTA. — Si se añaden a los champiñones dos tomates muy maduros, pelados, deshuesados y cocidos con mantequilla, entonces esta preparación recibe el nombre de «d'Antin».

RODABALLOS A LA FERMIÈRE. — La misma fórmula y procedimiento que para los «Bonne-Femme», con la diferencia de que el vino blanco se reemplaza por vino tinto y en doble cantidad, es decir, cuatro decilitros de vino tinto en vez de dos de vino blanco. Se suprimen el agua o fumet de pescado, pero añadiendo al caldo una hoja de laurel, ramas de perejil y rodajas de cebolla.

RODABALLOS A LA REGENCIA. — Para ocho o diez personas escoger una pieza de aproximadamente un kilo y medio, escalfarlo con vino blanco, fumet de pescado y mantequilla.

Disponerlo sobre la fuente de servicio. Adornarla con 12 quenefas de pescado moldeadas con cuchara, 12 cabezas de champiñones muy blancos, 12 buenas rodajas de trufa y 10 barquitas rellenas con lechecillas y colas de cangrejos.

Napar ligeramente el pescado con salsa Normanda, y servir, aparte, una salsera con la misma salsa.

ESCALOPAS DE RODABALLO. — De los filetes del pescado cortar una docena de pequeñas escalopas de unos 60 ó 70 gramos. Colocarlas en una fuente para saltear muy untada con mantequilla; sazo-

narlos con sal y pimienta y rociarlos con algunas cucharadas de caldo de champiñones. Tapar la fuente y cocer las escalopas a fuego lento; a continuación añadirles una docena de buenas rodajas de trufas, 36 colas de cangrejos, y empapar este delicado guiso con salsa Bechamel a la crema.

Por separado se habrá preparado una fuente ovalada del tamaño deseado, con un ligero reborde de patatas Duquesa, embadurnado con yemas de huevo y pasado unos minutos por el horno, para que se tueste.

Llenar el hueco del centro de la fuente con las escalopas; espolvorearlo con queso rallado; rociarlo con mantequilla y dejarlo gratinar ligeramente. Recubrirlo todo con un preparado para suflé de queso de Parma bastante compacto y cocerlo en el horno a fuego vivo.

MARISCOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, RANAS Y TORTUGAS

CANGREJOS DE MAR A LA INGLESA. — Cocerlos con agua salada y dejarlos enfriar. A continuación quitar la carne de las patas y de las tenazas; quitar también el escudo del caparazón; extraer la carne del interior y colocar las partes cremosas en una terrina. A esta especie de puré añadirle dos cucharaditas de mostaza inglesa y una pizca de Cayena; montarlo con aceite y vinagre como si se tratase de una salsa mayonesa y agregarle la totalidad de la carne antes vaciada, bien deshilachada con el tenedor.

Con este preparado llenar el hueco del caparazón y presentarlo sobre una servilleta doblada, sujetándola con las pinzas colocadas a cada extremo; alisar la superficie en forma de cúpula y decorarla a voluntad con perejil, clara y yema de huevo duro picado, filetes de anchoa, etc.

NOTA. — Si se desea, se puede añadir al relleno una o dos cucharadas de mayonesa y uno o dos huevos duros cortados en pequeños dados.

CONCHAS DE CAMARONES. — Rebordear unas conchas con patatas Duquesa. Rellenarlas en forma de cúpula con unas colas de camarones ligadas con salsa Bechamel; espolvorear por encima con queso rallado, rociar con mantequilla y gratinar al horno.

NOTA. — También se puede mezclar a los camarones una juliana de trufa.

CAMARONES AL CURRY. — Dorar tres cucharadas de cebolla picada con 50 gramos de mantequilla, agregándole dos cucharaditas de

un buen curry en polvo. Añadir 500 gramos de colas de camarones recién cocidos y bien arreglados; ligarlas con tres decilitros de salsa Bechamel o salsa Normanda y disponerlas en un timbal o en una cacerola de porcelana.

Servir aparte arroz a la India.

CAMARONES AL PAPRIKA ROSA. — La misma preparación que para los camarones al curry, con la diferencia de que éste deberá substituirse por una buena cucharadita de paprika rosa y desde luego dulce.

Servir al mismo tiempo arroz en pilaf.

CAMARONES FRITOS. — Elegir pequeños camarones grises recién pescados, rebozarlos con harina sin quitarles el caparazón, y freírlos en aceite. Escurrirlos, sazonarlos con sal mezclada con una punta de pimienta de Cayena y colocarlos sobre una servilleta.

MOUSSE o ESPUMA FRÍA DE CAMARONES. — *Proporciones:* 500 gramos de camarones para un mousse para seis u ocho personas.

Para que este guiso sea perfecto deberá disponerse de buenos camarones rosados y crudos. Cocerlos como para una sopa de cangrejos en un mirepoix al vino blanco y coñac; quitarles la cáscara y dejar las colas en reserva.

Machacar las sobras con mantequilla fresca.

Añadir al caldo de los camarones dos decilitros de velouté; dejarlo hervir unos minutos y mezclarle las sobras machacadas. Dejarlo hervir otros minutos y pasarlo por un tamiz fino. Poner el puré que resulte en una terrina colocada sobre hielo; con un batidor mezclarle a fondo dos decilitros de buena gelatina.

Cuando empiece a espesarse añadirle dos decilitros de crema fresca algo batida y echarlo seguidamente en una fuente honda incrustada en hielo machacado. Las colas de los camarones se disponen por encima y se recubren con gelatina.

CANGREJOS

Sea cual sea su preparación, deben lavarse y limpiarse con el mayor cuidado, sin olvidar quitarles el intestino, cuyo extremo se encuentra en medio de la cola, para lo cual se aprisiona con la punta de un cuchillo pequeño y se tira despacio de él, para no romperlo.

Esta operación no debe efectuarse hasta el momento de poner a cocer los cangrejos.

CANGREJOS A LA BORDELESA. — *Cantidades:* 24 cangrejos grandes. Preparar un mirepoix muy fino con 50 gramos de zanahorias, 50 gramos de cebolla, unas hojas de perejil, media hoja de laurel, unas briznas de tomillo y 50 gramos de jamón crudo bien desgrasado. Colocar estos elementos en una cazuela con dos buenas cucharadas de mantequilla y estofarlos lentamente hasta su completa cocción.

Poner los cangrejos en una cacerola con el mirepoix; sazonarlos con sal, pimienta y una pizca de pimienta de Cayena, saltearlos a fuego vivo durante un par de minutos. Rociarlos con dos vasitos de buen champaña y un vaso grande de vino blanco. Taparlos y cocerlos durante diez minutos.

Disponer los cangrejos en timbal; añadir a la salsa tres cucharadas de glasa de carne y 125 gramos de mantequilla a pedacitos, mezclándolo todo con una batidora y, por último, agregarle una pizca de perejil y echar la salsa sobre los cangrejos.

CONCHAS DE CANGREJO A LA CARDENAL. — Untar el fondo de las conchas con una salsa Bechamel de mantequilla de cangrejos; adornar cada una de ellas con seis colas de cangrejo y pequeñas rodajas de trufa y cubrirlas con la misma salsa Bechamel; espolvorearlas con queso rallado, rociarlas con mantequilla derretida y gratinarlas ligeramente.

CANGREJOS A NADO. — Completar un caldo corto con 50 gramos de zanahorias, 50 gramos de cebolla cortada en rodajas delgadas, tres escalonias también en rodajas, unas hojas de perejil, una hoja de laurel, tomillo pulverizado, tres decilitros de vino blanco, dos decilitros de agua, 10 gramos de sal, unos granos de pimienta y una punta de pimienta de Cayena.

Preparar este caldo corto con cierta anticipación, para que las legumbres queden bien cocidas.

Cuando este caldo corto esté hirviendo, echarle los cangrejos; taparlo y cocer durante diez minutos. Disponer los cangrejos en timbal o montón, con el caldo corto y su aderezo.

SOUFLÉ DE CANGREJOS A LA FLORENTINA. — Utilizar una preparación para un souflé de queso de Parma, añadiéndole una cucharada de mantequilla de cangrejos por cada medio litro de preparación.

Disponerlo por capas, en un timbal para souflé untado con mantequilla, alternando las capas de preparación con otras de rodajas de trufa y otras de colas de cangrejos.

Cocerlo como un souflé corriente.

SOUFLÉ DE CANGREJOS LEOPOLDO DE ROTSCHILD. — El mismo procedimiento de preparación que a la Florentina, añadiendo unas cucharadas de puntas de espárragos recién cocidas y todavía tibias, unas rodajas de trufa y las colas de los cangrejos.

SOUFLÉ DE CANGREJOS A LA PIAMONTESA. — Proceder lo mismo que para a la Florentina, pero substituyendo las trufas negras por trufas blancas del Piamonte, crudas y cortadas en virutas.

TIMBALES DE COLAS DE CANGREJOS. — *Proporciones para ocho personas:* 250 gramos de macarrones gruesos cocidos al diente, ligados con dos cucharadas de mantequilla, cuatro cucharadas de queso de Parma tierno rallado, tres cucharadas de Bechamel a la crema, 100 gramos de trufas cuidadosamente limpiadas y cortadas en rodajas, 50 cangrejos cocidos con mantequilla, dos vasitos de coñac y un vaso de vino blanco. Saltearlos diez o doce minutos a fuego vivo y descortezarlos a continuación; poner las colas en una cacerola con las rodajas de trufa, añadir una pizca de sal y pimienta y una punta de Cayena. Envolver este delicado guiso con Bechamel a la crema, completado con mantequilla de cangrejos preparada con los caparazones de los mismos.

Llenar el timbal hasta los dos tercios de su altura con los macarrones y poner encima el guiso de las colas de cangrejos y trufas. Recubrirlo con los restantes macarrones y completarlo con unas rodajas de trufa intercaladas con algunas colas de cangrejo. Todo ello debe conservarse muy caliente.

VOLOVÁN DE COLAS DE CANGREJOS. — Cocer 60 cangrejos con mantequilla, coñac y vino blanco, como se ha indicado para la receta anterior. Quitarles el caparazón y poner las colas en una cacerola con 120 gramos de trufas cuidadosamente peladas, cortadas en rodajas y una buena cucharada de mantequilla, una pizca de sal y pimienta, y conservarlo caliente.

Por separado preparar una docena y media de quenefas de lenguado a la crema moldeadas con una cuchara de postre, y a continuación preparar una salsa Bechamel a la crema completada con mantequilla de cangrejos.

Colocar la corteza del volován sobre la fuente de servicio; cubrir el fondo con unas cucharadas de salsa Bechamel y poner encima las quenefas, las colas de cangrejo y las rodajas de trufa.

MOUSSE o ESPUMA DE CANGREJOS. — *Proporciones para seis u ocho personas:* Lo mismo que si se tratara de preparar una sopa de cangrejos, cocer 40 cangrejos de tamaño mediano en un mirepoix, con

coñac y vino blanco. Una vez cocidos, quitarles el caparazón y dejar las colas aparte. Añadir al caldo de los cangrejos dos decilitros de velouté de ave y meter la cazuela al borde del fuego.

Machacar a fondo los caparazones de los cangrejos con 250 gramos de mantequilla fina y añadirlos al velouté; hacerlo hervir dos minutos y colarlo por una estameña. Poner el puré que resulte en otra cazuela muy limpia y colocarla sobre hielo, agitando la preparación con un batidor. Cuando empiece a adquirir consistencia, mezclarle a fondo dos decilitros y medio de crema fresca y algo batida. Echarlo inmediatamente en una fuente cuadrada cuyo fondo se habrá recubierto con una delgada capa de gelatina. Conservar la fuente incrustada en hielo.

Tan pronto la mousse empiece a adquirir consistencia, disponer por encima, y simétricamente, las colas de los cangrejos que se habían guardado aparte, decorarlas con unas hojas de perifollo o de estragón y cubrirlas completamente con gelatina.

Servir la mousse con la fuente rodeada de hielo picado, puesto sobre una servilleta en una fuente alargada.

BOGAVANTE (HOMARD)

BOGAVANTE A LA AMERICANA. — Una condición indispensable es que el bogavante esté vivo.

Abrirlo a lo largo y retirar una bolsita que se encuentra a la altura de la cabeza y que por lo general contiene arenilla.

Guardar aparte, en un plato, la parte cremosa y algo verduzca que se encuentra al lado de esta bolsa, mezclándole una cucharada de mantequilla que se aplastará bien con el tenedor; desprender las patas y romper las tenazas, para facilitar la extracción de la carne una vez cocido. Trocear cada medio bogavante en tres o más pedazos, sazonarlos con sal y pimienta.

Para un bogavante de aproximadamente un kilo calentar a fondo en una salteadora cuatro cucharadas de aceite de oliva y dos cucharadas de mantequilla y echarle los trozos de bogavante; saltearlos hasta que la carne se haya trabado y el caparazón se haya vuelto de un color rojo vivo. Rociarlo con cuatro o cinco cucharadas de coñac y un decilitro y medio de vino blanco seco; añadir dos escalonias picadas, seis buenos tomates pelados, deshuesados y picados, una pequeña punta de ajo, una pizca de perejil cortado, una puntita de pimienta de Cayena, cuatro o cinco cucharadas de glasa de carne fundida y otro tanto de media glasa.

Tapar la cacerola y cocerlo de dieciocho a veinte minutos a fuego vivo.

Colocar los trozos de bogavante en una fuente honda; incorporar al caldo, utilizando un pequeño batidor, la parte cremosa dejada en reserva; cocerlo unos segundos y completarlo, fuera del fuego, con 100 gramos de mantequilla a pedacitos y el jugo de medio limón; echarlo sobre los trozos de bogavante y espolvorearlo con una pizca de perejil picado.

NOTA. — El lado del caparazón de los pedazos de bogavante debe reposar sobre la fuente de forma que la carne permanezca recubierta de salsa.

Servir al mismo tiempo arroz cocido en pilaf.

BOGAVANTE A LA AMERICANA SIN CAPARAZÓN. — Preparar el bogavante como en la receta anterior, limitándose a disponer la carne del centro y de las pinzas colocándolas en forma de timbal y cubrirlas con la salsa.

NOTA. — Con este sistema, que es el de servicio inglés, los trozos de la parte alta del pecho no se sirven. Generalmente se utilizan para preparar mantequilla roja. También se pueden utilizar para excelentes caldos.

BOGAVANTE A LA BORDELESA. — El bogavante guisado según esta receta es poco corriente. Se prepara de diferentes formas, pero quizá la mejor es prepararlo como para A la Americana, pero substituyendo el vino blanco por vino de Burdeos tinto. Añadir al mismo tiempo que el vino cuatro o cinco cucharadas de champiñones frescos y bien picados.

Una vez cocido el bogavante, juntar la carne de los trozos y de las pinzas y disponerlas en forma de timbal.

Completar la salsa incorporándole las partes cremosas dejadas aparte y 100 gramos de mantequilla a pedazos y echarlo sobre la carne del bogavante.

NOTA. — En la misma forma que el bogavante a la Bordelesa se preparan también los Cangrejos a la Bordelesa, con la diferencia de que los cangrejos se cuecen enteros y el bogavante cortado a trozos.

BOGAVANTE CARDENAL. — Cocer el bogavante en un caldo corto. Una vez cocido abrirlo por la mitad a lo largo y retirar la carne de la cola, de las pinzas y del pecho; cortarla en escalopas y mantenerla caliente con un poco de mantequilla derretida y unas rodajas de trufa.

En el fondo de cada medio caparazón extender una capa de salsa Cardenal y encima de ésta colocar las escalopas de bogavante y las rodajas de trufa conservadas calientes. Igualar la superficie con un

poco de salsa de bogavante, espolvorearla con queso rallado y rociarla con mantequilla derretida.

Una vez los caparazones aderezados así, colocarlos sobre una fuente, apuntalarlos, si es necesario, con unas rodajas de zanahoria, para que no se vuelquen, y glasearlos a fuego vivo en el horno.

Colocar los medios caparazones sobre una servilleta de tela o de papel fantasía y rodearlos con ramas de perejil.

BOGAVANTE CLARENCE. — Preparar el bogavante tal como se ha indicado para A la Americana, añadiéndole antes del coñac y del vino blanco media cucharadita de buen curry suave y en polvo. Una vez cocido y dispuesto el bogavante, completar la salsa añadiéndole 50 gramos de mantequilla en vez de los 100 gramos que se habían indicado para A la Americana, compensando esta diferencia con cuatro cucharadas de crema fresca.

Disponer los pedazos de bogavante a voluntad, ya sea con los caparazones, ya sean, simplemente, las carnes de los trozos y de las pinzas.

Servir al mismo tiempo arroz cocido a la India.

BOGAVANTE EN CONCHAS A LA MORNAY. — Elegir unas conchas de tamaño mediano, untarlas con mantequilla y poner en el fondo de cada una de ellas una cucharada de salsa Bechamel y una cucharadita de queso rallado.

Por separado se cortará en filetes muy delgados la carne de un bogavante cocido, poniéndole en una cacerola y añadiéndole una cantidad equivalente a la cuarta parte de su volumen de trufas cortadas a rodajas. Sazonarlo muy ligeramente con sal y pimienta; calentarlo un poco y pasar el bogavante y las trufas a las conchas; cubrirlas con salsa Bechamel, espolvorearlas con queso rallado, rociarlas con mantequilla derretida y glasearlas en el horno a fuego vivo.

NOTA. — El bogavante a la Mornay también puede prepararse en su mismo caparazón.

BOGAVANTE A LA CREMA. — Cortar el bogavante como para hacerlo A la Americana, y saltear los trozos con mantequilla y aceite de oliva. Cuando la carne esté ya algo trabada y el caparazón coloreado, rociarlo con tres o cuatro cucharadas de coñac y medio vaso de vino blanco; dejar reducir el vino y echarle, hasta que casi lo cubra, una crema ligera y fresca; sazonarlo con sal y una punta de Cayena; tapar la cacerola y terminar de cocerlo.

A continuación retirar la carne de los caparazones y disponerla en timbal, con un tercio de su volumen de rodajas de trufa ligeramente calentadas con mantequilla, reducir la crema a la mitad de su volumen

y añadirle cuatro cucharadas de buena glasa de carne derretida y unas gotas de zumo de limón.

En algunos casos se puede añadir a la reducción de la crema dos o tres cucharadas de salsa Bechamel.

Pasar esta salsa por un tamiz muy fino y echarla sobre los trozos de bogavante.

CROQUETAS DE BOGAVANTE. — Cocer un bogavante en caldo corto y partirlo a pedazos cuadrados muy pequeños; añadirle el tercio de su volumen de champiñones y trufas, cortadas en la misma forma, unirlo todo con una salsa Bechamel ligada con yemas de huevo y a continuación echarlo en una fuente y dejarlo enfriar.

Dividir este preparado en porciones de unos 75 gramos y moldearlas a capricho, rebozarlas con huevo y miga de pan recién preparada y freírlas al momento.

Disponerlas sobre una servilleta con perejil frito. Servir al mismo tiempo una salsa curry o una salsa de bogavante.

BOGAVANTE A LA FRANCESA. — Cortar el bogavante a pedazos; colocarlos en una salteadora que contenga dos buenas cucharadas de mantequilla caliente; sazonarlo con sal y pimienta.

Cuando las carnes estén ya algo cocidas rociarlas (para un bogavante de aproximadamente un kilo) con dos decilitros de vino blanco y unas cucharadas de buen champaña. Añadir tres cucharadas de cebolla y zanahoria cortada en juliana y cocida al vapor con mantequilla, una pizca de perejil picado, seis cucharadas de fumet de pescado y cuatro o cinco decilitros de velouté.

Tapar la cacerola y cocer de dieciocho a veinte minutos. Disponer el bogavante en una fuente honda y ligar el caldo con tres yemas de huevo desleídas con unas cucharadas de crema; completar la salsa con 100 gramos de mantequilla y echarla sobre el bogavante.

BOGAVANTE A LA PARRILLA. — Por lo general el bogavante se corta por la mitad, a lo largo, mientras todavía está vivo, romper las pinzas, sazonarlo con sal y pimienta y cocerlo a la parrilla a fuego lento.

No obstante, es preferible que previamente el bogavante se haya cocido a medias en un caldo corto, ya que de esta forma la carne no se endurece tanto como si se cuece cruda. En este caso el bogavante se parte al retirarlo del caldo, se rocía con mantequilla derretida y se asa a la parrilla el tiempo necesario para completar su cocción.

Una vez rotas las tenazas, para facilitar la extracción de la carne, disponerlo sobre una servilleta y rodearlo de hojas de perejil.

Servir al mismo tiempo mantequilla derretida, con una punta de Cayena, o bien una salsa Diabla.

BOGAVANTE HERVIDO A LA HOLANDESA. — Cocer el bogavante en un caldo corto corriente. Una vez cocido escurrirlo y partirlo por la mitad, a lo largo.

Disponerlo sobre una servilleta rodeado de perejil.

Servir al mismo tiempo unas patatas harinosas recién cocidas y una salsera con mantequilla derretida, a la que se le puede añadir un poco de huevo duro picado.

MOUSSE o ESPUMA DE BOGAVANTE. — *Proporciones para ocho cubiertos:* Un bogavante vivo de un kilo aproximadamente, medio litro de crema fresca, tres cucharadas de velouté frío o de salsa Bechamel, 10 gramos de sal y una punta de pimienta de Cayena.

Partir el bogavante a lo largo y retirar la carne con cuidado, ponerla en un mortero con sal y pimienta de Cayena. Añadir tres claras de huevo, machacarlo tan fino como sea posible, añadirle el velouté y pasarlo por un tamiz a presión.

Si el bogavante tiene huevos, agregarlos a la carne.

Poner el puré que se obtenga en una terrina de forma semiesférica y dejarlo reposar media hora sobre hielo. A continuación añadirle la crema poco a poco, procediendo como para la mayonesa.

Escalfar la mousse en un molde acanalado untado con mantequilla, del tamaño apropiado.

El escalfado requiere mucho cuidado. Colocar un platito en el fondo de una cacerola de tamaño conveniente y colocar encima el molde, echando agua hirviendo hasta la mitad del molde. Tapar la cacerola y dejarla al borde del fuego o en un horno lo bastante caliente para mantener el agua a 98 grados. El escalfado debe efectuarse mediante el vapor a baja temperatura que se desprende del agua. Tiempo de cocción: veinticinco a treinta minutos.

NOTA. — Las muselinas se escalfan en moldecitos como los de flan.

Presentación: En el momento de servirlo disponer la mousse en una fuente redonda.

Las salsas más apropiadas para la mousse de bogavante son: Salsa de bogavante, Normanda, Curry, Paprika con ostras y Nantua.

BOGAVANTE A LA NEWBURG. — El bogavante Newburg se puede preparar de dos maneras: con el bogavante crudo o con el bogavante cocido, siendo esta última la mejor.

PREPARACIÓN CON EL BOGAVANTE EN CRUDO. — Elegir un bogavante vivo de un kilo; partirlo a lo largo, dividiendo cada mitad

en tres o cuatro pedazos, quitar la bolsa que contiene la arenilla y dejar de lado la parte cremosa que se encuentra junto a dicha bolsa.

Derretir dos cucharadas de mantequilla en una salteadora y cuando esté muy caliente echar los pedazos del bogavante, sazonándolos con sal y pimienta; cuando la carne haya empezado a trabarse y el caparazón se haya vuelto encarnado, añadir dos cucharadas de buen champaña y un decilitro y medio de vino de Madera, Reducirlo en dos tercios. Añadir tres decilitros de crema. Taparlo y dejarlo cocer de quince a dieciocho minutos.

A continuación retirar los pedazos de bogavante, extraer la carne y conservarla caliente en una cacerola tapada.

Ligar la salsa con tres yemas de huevo desleídas con un decilitro de crema y machacar la parte cremosa que se haya dejado en reserva con 50 gramos de mantequilla.

Calentar esta salsa sin que llegue a hervir y echarla sobre los pedazos del bogavante.

PREPARACIÓN CON EL BOGAVANTE COCIDO. — Elegir un bogavante recién pescado de aproximadamente un kilo; cocerlo en un caldo corto de veinte a veinticinco minutos. Una vez cocido, retirarlo del caldo, extraer la carne de la cola, quitando la membrana de debajo, y cortarla en escalopas igualadas.

Colocar las escalopas en una salteadora untada con mucha mantequilla, sazonarlas con sal y pimienta y trabarlas por los dos lados. A continuación rociarlas con un decilitro y medio de buen vino de Madera y reducirlo en dos tercios.

En el momento de servirlo echar sobre las escalopas una ligazón compuesta de un decilitro y medio de crema, tres yemas de huevo y 60 gramos de mantequilla a pedacitos. Pasar ligeramente la cacerola por el fuego para que con la cocción de las yemas la salsa quede bien ligada. Disponerlo seguidamente en un timbal tibio.

BOGAVANTE TERMIDOR. — Partir el bogavante a lo largo, sazonar las carnes con sal y pimienta y asarlos a la parrilla lentamente.

Vaciar los caparazones y cubrir el fondo con una ligera capa de salsa Bechamel a la crema, con mostaza inglesa; volver a colocar los filetes en sus caparazones y cubrirlos con la misma salsa. Rociarlos ligeramente con mantequilla derretida y glasearlos al horno.

BOGAVANTE VICTORIA. — Preparar el bogavante igual que para A la Newburg.

Colocar las escalopas en una salteadora untada con mucha mantequilla, sazonarlas con sal y pimienta y calentarlas por los dos lados; aña-

dirles el equivalente a la tercera parte de las escalopas de trufas cortadas en rodajas y sazonadas con sal y pimienta; rociarlas con unas cucharadas de vino de Madera. Completar este delicado guiso con tres decilitros de salsa Normanda a la que se agregan 60 gramos de mantequilla a pedacitos. Disponerlo en timbal.

NOTA. — En algunos casos se puede substituir la salsa Normanda por salsa Suprema.

Como variación se puede completar la salsa con mantequilla de bogavante al curry o de paprika.

BOGAVANTE FRÍO

ASPIC DE BOGAVANTE. — El método antiguo consistía en cubrir ligeramente con gelatina semilíquida un molde acanalado, decorándolo a capricho. En este caso se colocan las escalopas de bogavante apoyadas en las paredes del molde intercalándolas con rodajas de trufa y dispuestas en hileras superpuestas, alternándolas con capas de gelatina, que, a ser posible, conviene sea bastante líquida.

Dejar cuajar la gelatina sobre hielo y retirarlo del molde en el momento de servirlo, para lo cual se pondrá sobre una servilleta encima de una fuente redonda.

Otro sistema de prepararlo es reemplazando el molde por una fuente honda.

Ponerla sobre un lecho de hielo y echar una ligera capa de gelatina líquida en el fondo de la fuente, disponer las escalopas de bogavante sobre la capa de gelatina intercalándolas con rodajas de trufas; poner sobre las escalopas unas hojas de estragón y recubrirlo completamente con gelatina.

Servirlo en la misma fuente rodeada con hielo machacado.

Acompañamiento: Salsa Mayonesa, salsa Ravigote, ensalada de legumbres o ensalada cruda.

ASPIC DE BOGAVANTE A LA RUSA. — Envolver las escalopas con salsa mayonesa ligada con gelatina; decorarlas con trufas, estragón, etc. y disponerlas sobre una capa de gelatina como se ha explicado en la receta anterior, dejando un espacio entre las dos hileras de escalopas colocadas en la fuente a lo largo. Rellenar este hueco con ensalada rusa y cubrirlo todo con gelatina.

Servirlo en la misma fuente colocada sobre hielo machacado.

NOTA. — Con un poco de imaginación se puede variar el estilo de la presentación mediante algunos elementos nuevos, tales como: huevos de chorlito, huevos de pichón, medios huevos rellenos, aceitunas relle-

nas, filetes de anchoa, filetes de atún, etc., colocándolos entre las escalopas del bogavante.

MOUSSE o ESPUMA DE BOGAVANTE. — Cocer el bogavante en un mirepoix con vino blanco y coñac, tal como se ha indicado para la Mousse de Cangrejos.

Cortar en escalopas la carne de la cola del bogavante, envolverla con una salsa mayonesa ligada con gelatina o en una salsa chaudfroid corriente; colocarlo sobre la mousse, decorarlo y recubrirlo con gelatina.

BOGAVANTE CON SALSAS DIVERSAS. — Una vez cocido el bogavante en un caldo corto se parte por la mitad, a lo largo. Romper las pinzas, para facilitar la extracción de la carne, y colocarlo sobre una servilleta doblada, rodearlo con ramitas de perejil.

Servir aparte una salsa mayonesa o uno de sus derivados, tales como: Rémoulade, Tártara, Ravigote, etc.

MAYONESA DE BOGAVANTE. — Cocer el bogavante en un caldo corto y dejarlo enfriar; cortar la carne en escalopas, sazonarlas ligeramente con sal y pimienta y rociarlas con un chorrito de aceite y vinagre. En el fondo de una ensaladera disponer lechuga cortada y ligeramente sazonada. Cubrirla con el bogavante en filetes. Envolverlo con salsa mayonesa y decorarlo con filetes de anchoa, alcaparras, aceitunas deshuesadas, huevos duros cortados en cuartos y pequeños corazones de lechuga.

LANGOSTA

(Todas las preparaciones, frías o calientes, aplicables al bogavante también son apropiadas para la langosta).

LANGOSTA A LA PARISIÉN Y A LA RUSA. — Los procedimientos que se siguen para preparar la langosta a la Parisién o a la Rusa parecen contradictorios, aunque en realidad son totalmente distintos y no cabe confusión posible.

La diferencia consiste en que la preparación A la Parisién, los filetes se recubren con gelatina; mientras que la preparación A la Rusa, se envuelven con salsa mayonesa encima de la gelatina, pero este procedimiento actualmente en deshuso, se reemplaza por el de envolver los filetes en una salsa chaud-froid corriente.

Preparado: Elegir una buena langosta viva, de un kilo y medio aproximadamente; atarla sólidamente a una tablilla con la cola bien extendida. Cocerla en un caldo corto y dejarla enfriar.

Para vaciar la cola, desprender con sumo cuidado la membrana de debajo, junto al borde del caparazón. Extraer la carne, a ser posible entera y cortarla en filetes de igual tamaño; decorar cada uno de ellos con una rodaja de trufa y rociarlos con gelatina fría hasta que queden bien recubiertos.

Presentación: Disponer el caparazón sobre una taco de pan en forma de cuña colocado en uno de los extremos de la fuente, de manera que una vez colocada encima, la langosta dé la sensación de estar incorporada. Encima de la langosta disponer los filetes recubiertos de gelatina, empezando por la cabeza y ordenándolos según tamaño, procurando que queden ligeramente montados unos sobre otros.

Rodear la langosta con fondos de alcachofas adornados con una ensalada de legumbres, a la que se habrá añadido el sobrante de los filetes y ligarlo con mayonesa; colocar sobre la ensalada una rodaja de trufa. Entre cada alcachofa disponer medios huevos duros y unos pequeños corazones de lechuga. Rodear la fuente con trozos de gelatina muy transparentes.

LANGOSTINOS

En el litoral Mediterráneo, el langostino no es más que una pequeña langosta corriente, cuyo peso no sobrepasa los 250 gramos. Todas las fórmulas indicadas para preparar el bogavante le son apropiadas.

Pero lo que en realidad llamamos langostinos, es otra especie de crustáceos que se expenden en la mayoría de pescaderías; su tamaño es similar al de un camarón grande.

NOTA. — Estos langostinos se preparan también según las recetas indicadas para el bogavante y los cangrejos.

ASPIC DE LANGOSTINOS A LA RUSA. — Untar con gelatina semi-líquida el interior de un molde redondo para carlota y poner en el fondo y a intervalos unas laminitas de trufa.

Por separado se habrán cocido y descortezado los langostinos. A continuación se napan con gelatina y se van colocando dentro del molde, unos junto a otros al través, procurando que la parte curvada se apoye en el fondo. Seguidamente rellenar todos los huecos con gelatina líquida y poner el molde en sitio fresco, o mejor sobre hielo, hasta que dicha gelatina quede bien cuajada.

Desmoldarlo en el momento de servirlo y rellenar el centro con ensalada rusa, o con una macedonia de legumbres cortada en juliana.

Servir aparte una salsa mayonesa.

MEJILLONES

PREPARACIÓN PREVIA DE LOS MEJILLONES. — Elegir mejillones muy frescos de tamaño mediano; limpiarlos cuidadosamente y meterlos en una cacerola con rodajas de cebolla, hojas de perejil, pimienta triturada y medio vaso de agua. Tapar la cacerola, ponerla al fuego y dejarla cocer unos minutos, los necesarios para que abran los mejillones.

Una vez cocidos retirar la cacerola del fuego, y quitar una de las conchas, poniendo en una terrina las que contengan el mejillón. Decantar el caldo y echarlo por encima de los mejillones.

MEJILLONES A LA MARINERA. — *Por cada dos litros de mejillones, abiertos con sólo una concha:* Reducir a una tercera parte dos decilitros de vino blanco acompañados de una escalonia picada, añadir dos decilitros del caldo de los mejillones y cuatro o cinco cucharadas de miga de pan recién rallada. Rehogar los mejillones en esta salsa durante unos instantes; agregarles 60 gramos de mantequilla, un poco de perejil picado y el jugo de medio limón. Disponerlos en timbal o en una legumbrera.

NOTA. — Si se desea se puede reemplazar la miga de pan por un buen velouté.

MEJILLONES A LA POULETTE. — Una vez los mejillones abiertos y quitada una de sus conchas, reducir un decilitro de su caldo y agregarle tres decilitros de salsa Poulette. Saltear los mejillones en esta salsa. Completarla con el jugo de un limón. Disponerlos en timbal y espovorearlos con perejil finamente picado.

NOTA. — Salsa Poulette: salsa rubia a la que se le añade el caldo de los mejillones muy concentrado, perejil picado muy fino y mantequilla fina.

MEJILLONES A LA TOLONESA. — Una vez abiertos los mejillones quitarles las dos conchas. Echar los mejillones en una cacerola con una cucharada de su caldo y dos decilitros de velouté; conservarlos calientes. En último momento ligar la salsa con dos o tres yemas de huevo y unos pedacitos de mantequilla.

Servir los mejillones rodeándolos con arroz cocido, con parte del caldo de los mejillones y otra parte de caldo de pescado o caldo corriente, completándolo con una pizca de azafrán en polvo o unas hojas de azafrán puestas en infusión.

CONCHAS SAINT-JACQUES

Elegir doce conchas muy frescas; cepillarlas, lavarlas, ponerlas al horno para que se abran, quitar la valva plana y retirar la carne de la concha cóncava hincando por debajo la hoja de un cuchillo flexible. Lavarla con varias aguas, exprimiendo la parte negra y la membrana nerviosa. Poner la carne en una cacerola, cubrirla de agua, dejarla cocer seis u ocho minutos y escurrirlas.

Cortar la carne de la nuez en delgadas rodajas, la parte roja en filetes y las barbas en forma de pequeños dados. Ponerlo todo en una cacerola con dos cucharadas de mantequilla, un decilitro de vino blanco el jugo de un limón y sazonarlo con sal y pimienta y, si es posible, añadirle unas cucharadas de champiñones.

Tapar la cacerola y cocerlo de dieciocho a veinte minutos.

CONCHAS SAINT JACQUES A LA CREMA GRATINADAS. — Después de haber cepillado y lavado bien las conchas cóncavas, cubrir el fondo con salsa bechamel a la crema, a la que se habrá añadido el caldo de cocer la carne reducido a una tercera parte. Colocar sobre esta salsa las rodajas, la nuez, la parte roja también cortada y las barbas. Cubrirla con la misma salsa, espolvorearlas con queso rallado, rociarlas con mantequilla derretida y gratinarlas ligeramente.

NOTA. — También se pueden mezclar con la nuez unas rodajas de trufa.

Las conchas Saint Jacques, una vez cocidas, pueden prepararse a la Americana, Newburg, al Curry y a la Provenzal.

CONCHAS SAINT JACQUES A LA PROVENZAL. — Una vez cortada la carne de la nuez en rodajas, no demasiado delgadas, enharinarlas y echarlas en una cacerola donde se habrán calentado dos cucharadas de mantequilla y tres cucharadas de aceite de oliva, con las cuales se habrán salteado dos cucharadas de cebolla muy picada. Así que las rodajas de carne se hayan trabado, añadir un vaso de vino blanco, siete u ocho tomates pelados, deshuesados y picados, una punta de ajo, perejil picado, sal y pimienta, así como la parte roja cortada en lonchas y las barbas. Tapar la cacerola y dejarlo cocer unos veinte minutos. Completar la salsa con pequeños pedacitos de mantequilla fina. Disponerlo en timbal o en una fuente honda.

NOTA. — Si se desea se puede servir al mismo tiempo una legumbrera con arroz pilaf.

CARACOLES

Elegir caracoles que hayan ayunado largo tiempo y cuyo orificio esté obstruido por una película espesa; quitar este tabique, lavarlos varias veces en diferentes aguas y ponerlos en remojo durante una hora con sal gruesa y vinagre.

Lavarlos de nuevo con agua corriente para quitarles toda mucosidad y a continuación hacerlos hervir durante cinco o seis minutos completamente cubiertos de agua.

Escurrirlos, dejarlos enfriar, sacarlos de su caparazón y quitarles el extremo negro. A continuación ponerlos a cocer con mitad de vino blanco y mitad de agua, en cantidad suficiente para que queden completamente cubiertos, acompañados con zanahorias, cebollas y escalonias cortadas en lonchas y un ramillete guarnecido. Salarlos con ocho gramos de sal por cada litro de caldo y cocerlos a fuego lento unas tres horas. Dejarlos enfriar en su propio caldo. Lavar los caparazones, escurrirlos y secarlos al vapor.

NOTA. — Si los caracoles se recogen en primavera o en otoño en algún viñedo, antes de cocerlos es preciso meterlos en una jaula y dejarlos ayunar durante ocho días.

CARACOLES A LA BORGOÑESA. — Cocer los caracoles como antes se ha indicado, escurrirlos y retirar la carne de dentro. Rellenar cada concha con un poco de mantequilla preparada como sigue: *(Para 50 caracoles):* A 300 gramos de mantequilla añadirle 30 gramos de escalonia muy bien picada, un pequeño diente de ajo machacado por completo, una cucharada de perejil picado, 12 gramos de sal y dos gramos de pimienta. Mezclarlo todo a fondo y conservarlo al fresco.

Volver a meter el caracol en la concha, taparlos con la misma mantequilla y disponerlos en una fuente. Poner un poco de agua en el fondo de la fuente, espolvorear con pan rallado la mantequilla de los caracoles y cocerlos a fuego vivo durante siete u ocho minutos.

CARACOLES SALTEADOS CON TOMATE. — Cocer los caracoles tal como se ha indicado y escurrirlos. *(Para cuatro docenas de caracoles.)* Calentar en una cacerola cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva y añadir dos buenas cucharadas de cebolla muy picada. Así que la cebolla comience a dorarse, echar los caracoles, dejarlos rehogar unos minutos y rociarlos con un vaso de vino blanco y unas cucharadas de su caldo. Reducir el líquido a su mitad. Agregar entonces siete u ocho tomates pelados, deshuesados y picados, una punta de ajo y un poco

de perejil picado. Tapar la cacerola y dejarlo cocer de quince a dieciocho minutos a fuego lento.

Disponer los caracoles, sin sus conchas, en un timbal o fuente honda, y servir al mismo tiempo arroz cocido para pilaf.

CARACOLES AL ESTILO GOURMAND. — Cocer los caracoles, dejarlos enfriar en su propio caldo, escurrirlos y extraer la carne.

Adornar el fondo de cada concha con una cucharadita de trufa picada envuelta con glasa de carne. Volver a meter un caracol en cada concha y recubrirlos ligeramente con el mismo preparado de trufa picada y glasa de carne. Tapar el agujero con una capa gruesa de mantequilla sazonada con pimienta fresca molida, una puntita de pimienta roja y una cucharada de perejil picado con una pizca de ajo.

Disponer los caracoles en una fuente cuyo fondo tenga pequeñas cavidades donde colocar los caracoles. Meter la fuente en el horno y cocer lentamente de diez a doce minutos. Retirar la fuente y echar en cada caracol una cucharadita de miga de pan frito con mantequilla.

RANAS

RANAS SALTEADAS A LAS FINAS HIERBAS. — Preparar las ancas, sazonarlas con sal y pimienta y saltearlas en la sartén con mantequilla. Disponerlas en un timbal o en una legumbrera, exprimirles por encima el jugo de un limón y espolvorearlas con perejil picado.

NOTA. — Algunos partidarios de esta preparación consideran aconsejable frotar ligeramente con ajo el fondo de la sartén antes de poner la mantequilla.

RANAS FRITAS. — Preparar las ancas y ponerlas a marinar durante media hora con jugo de limón, un chorrito de aceite, sal, pimienta y perejil picado.

Al momento de servirlas, rebozarlas en una pasta de freír muy ligera y freírlas a fuego muy vivo

Escurrirlas y servirlas sobre una servilleta con perejil frito.

RANAS A LA POULETTE. — Preparar las ancas de 36 ranas, ponerlas en una cacerola con tres buenas cucharadas de mantequilla y caldo de champiñones, sazonarlas con sal y pimienta. Tapar la cacerola y cocerlas durante doce o quince minutos a fuego lento, después de lo cual, las ranas deben estar cocidas y el caldo reducido. Añadir unos cuatro decilitros de salsa Normanda y unos pedacitos de mantequilla fresca.

ENSALADA DE CRUDITÉS CON SALSA ROQUEFORT

Trocear una lechuga, dos tomates, medio pepino, una lata de espárragos, berros, alcachofas hervidas, aceitunas y un huevo duro, y colocarlo en una fuente a punto para servir. Para confeccionar la salsa al roquefort, poner en un plato sopero 75 gramos de queso roquefort, chafarlo con un tenedor y añadirle poco a poco 1/4 de litro de crema de leche hasta que quede una mezcla homogénea. Picar finamente media cebolla, un poco de cebollino, perejil y 3 hojas de lechuga para darle color. Mezclar bien y ponerlo en un salsero.

ENSALADA DE POLLO CON FRUTAS

Asar dos pechugas de pollo o aprovechar los restos del día anterior, trocearlo y colocarlo en un recipiente. Añadir 100 gramos de uvas, los gajos de 3 mandarinas, 50 gramos de aceitunas deshuesadas, tres endivias y una lechuga bien cortadas. Confeccionar una salsa mayonesa condimentada con sal, pimienta y un chorrito de vinagre. Mezclarlo todo y colocar la ensalada sobre unas copas forradas con hojas de lechuga. También se pueden sustituir las mandarinas por trozos de manzanas.

ESPÁRRAGOS CON BECHAMEL

Lavar cuidadosamente 1 kilogramo de espárragos y cortarlos todos por un igual; atarlos en dos o tres manojos y cocerlos en agua hirviendo con las puntas hacia arriba durante unos 25 minutos. En cuanto estén cocidos se desatan y se separan para que se sequen. Aparte hacer una bechamel con 50 gramos de mantequilla, una cucharada sopera de harina y medio litro de leche, cociendo a fuego lento y revolviendo sin parar hasta que espese. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Colocar los espárragos en una fuente de horno, cubrirlos con la salsa bechamel y espolvorear toda la superficie con 150 gramos de queso gruyère rallado. Meter en el horno y gratinar. Servir caliente.

TARTA DE CEBOLLA

Confeccionar una pasta brisa con 200 gramos de mantequilla, 300 gramos de harina, 1 decilitro de agua y una cucharadita de sal. Hacer una bola con la masa, envolverla en papel de aluminio y dejarla reposar unas dos horas en la nevera o en un sitio fresco. Después, extenderla con el rodillo y forrar con ella un molde desmontable para tartas que previamente se habrá espolvoreado con harina. Hornear durante media hora y transcurrido este tiempo sacarla del horno para rellenarla con la siguiente mezcla:

En una sartén con mantequilla dorar 5 cebollas finamente picadas. En otra sartén realizar la misma operación con 100 gramos de bacon. Aparte, batir cinco huevos a los que se añadirán algo menos de medio litro

Disponerlas en un timbal y espolvorearlas con perejil picado.

NOTA. — Se puede suprimir el perejil, pero completando el guiso con champiñones, rodajas de trufa y colas de cangrejos.

Otro sistema de preparación: Preparar las anchas de 36 ranas. Calentar en una cacerola tres cucharadas de mantequilla, añadir las ancas, rehogarlas durante unos minutos, espolvorearlas con tres cucharadas de harina, rociarlas con un vaso de vino blanco y medio litro de agua caliente, sazonarlo con ocho gramos de sal y unos granos de pimienta, añadiendo un ramillete de ramitas de perejil y una hoja de laurel. Dejarlo cocer a fuego lento de diez a doce minutos.

Retirar la cacerola del fuego. Colar el caldo a otra cazuela y ponerlo a hervir. Colocar las ancas en un timbal y conservarlo caliente.

Ligar la salsa con tres yemas de huevo desleídas con dos cucharadas de crema. Completar la salsa con unos pedacitos de mantequilla fina.

NOTA. — Si se prefiere, se le puede añadir como adorno, unos champiñones salteados con mantequilla y una pizca de perejil picado.

RANAS FRÍAS

NINFAS A LA AURORA. — Preparar la ancas, escalfarlas en un caldo corto con vino blanco y dejarlas enfriar en el mismo caldo.

Una vez frías, escurrirlas, secarlas sobre un lienzo blanco y a continuación naparlas en una salsa Chaud-froid con Paprika dulce de color aurora.

Con una gelatina ligera hecha a base de vino de Mosella, muy transparente, recubrir el fondo de una fuente cuadrada. Sobre esta capa de gelatina colocar las ancas de rana envueltas en la salsa, entremezclándolas con una hojas de estragón para imitar hierbas acuáticas. Recubrirlo completamente con la misma gelatina y dejarla cuajar.

Para servirlo rodear la fuente con hielo machacado.

Carnes

EL BUEY

BUEY HERVIDO

El buey hervido pocas veces se aprecia en su justo valor, aun reconociendo que la carne hervida siempre pierde algunas de sus cualidades esenciales.

No obstante, un buen cocido siempre constituirá un guiso agradable y popular que ningún otro plato podrá destronar.

Las formas de preparar un pedazo de buey hervido la víspera son numerosas. He aquí algunas recetas tomadas al azar y cuya importancia no escapará a la comprensión de toda buena ama de casa.

BUEY A LA ARLESIANA. — Cortar el buey en lonchas de un centímetro de grueso. Colocar estas lonchas en una fuente de gratinar.

Por separado, cortar en rodajas dos cebollas y echarlas en una sartén con cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva; así que la cebolla comience a dorarse, añadir tres o cuatro berenjenas peladas y cortadas en delgadas rodajas, salteándolo todo junto durante otros siete u ocho minutos a fuego moderado; añadir 600 ó 700 gramos de tomates pelados, deshuesados y picados, así como cuatro pimientos encarnados grandes, asados y cortados a tiras; sazonarlo con sal, pimienta, perejil picado y una pizca de ajo. Dejar cocer lentamente de dieciocho a veinte minutos. Con este guiso de legumbres recubrir las lonchas de buey. Poner la fuente al horno unos instantes.

BUEY AL GRATÉN. — Dorar superficialmente con manteca de cerdo o mantequilla, tres cucharadas de cebolla picada, agregar 500 gramos de buey picado muy fino, sazonarlo con sal, pimienta y nuez moscada rallada; completarlo con dos decilitros de salsa de tomate, perejil picado y una pizca de ajo. Cocerlo lentamente durante siete u ocho

minutos. A continuación echar el picadillo en una fuente de gratinar, de porcelana o de barro, lo suficientemente honda para que el picadillo llegue a los dos tercios del borde de la fuente y acabar de llenarla con una capa de puré de patatas.

Espolvorearlo con pan rallado, mezclado con queso también rallado, rociarlo ligeramente con mantequilla y gratinarlo al horno.

BUEY MIROTON. — Cortar tres cebollas medianas en rodajas finas, echarlas en una cazuela donde se habrán fundido dos cucharadas de mantequilla u otra grasa; así que la cebolla haya tomado un color tostado, añadir una buena cucharada de harina, dejarlo cocer durante unos minutos y rociarlo con tres o cuatro decilitros de caldo corriente y dos cucharadas de buen vinagre. Esta salsa debe quedar un poco espesa; sazonarlo con sal y pimienta y añadirle un pequeño ramillete de perejil, media hoja de laurel, unas briznas de tomillo y, si se desea, medio diente de ajo; dejarlo hervir de diez a doce minutos.

Cortar en lonchas delgadas 500 gramos de carne de buey hervida de la víspera y conservado en seco, colocar estas lonchas en una fuente de gratinar, mezclar a la salsa unos pepinillos o alcaparras cortados en delgadas rodajas y echarlos sobre el buey; espolvorearlo con corteza de pan rallado y rociarlo con unas gotas de mantequilla derretida o, para que resulte más barato, un poco de buena grasa del cocido y gratinarlo ligeramente.

NOTA. — Bajo ningún concepto debe dejarse que la carne de buey hervida se enfríe en su propio caldo.

BUEY SALTEADO A LA LIONESA. — Cortar en rodajas dos cebollas blancas y echarlas en una sartén con cuatro cucharadas de mantequilla o manteca de cerdo. Así que la cebolla comience a dorarse, agregarle 500 gramos de carne de buey cortada en rodajas o en pequeños cuadrados, sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo de siete a ocho minutos a fuego lento. En el momento de servir el guiso añadirle dos cucharadas de vinagre y espolvorearlo con perejil picado.

BUEY SALTEADO PARMENTIER. — Picar dos cebollas medianas, dorarlas ligeramente con mantequilla y añadir 500 gramos de carne de buey cortado en lonchas delgadas; sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo durante siete u ocho minutos. A continuación agregarle una cantidad igual de patatas salteadas; rehogarlo todo junto unos instantes. Espolvorearlo con perejil picado y servirlo.

BUEY A LA PROVENZAL. — Tomar un kilo de tomates muy maduros, pelarlos, deshuesarlos y picarlos groseramente; echarlos en una

cacerola con cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva, sazonarlo con sal y pimienta, perejil picado y una punta de ajo. Tapar la cazuela y cocerlo a fuego lento unos doce minutos. A continuación agregarle 500 gramos de carne de buey cortada a pedazos cuadrados del tamaño de una nuez y dejarlo cocer a fuego lento de doce a quince minutos.

A esta preparación también se le pueden agregar aceitunas negras o verdes y champiñones crudos cortados a rodajas y salteados en aceite.

Como acompañamiento: Puré de patatas, patatas hervidas al vapor, patatas salteadas, macarrones o fideos cocidos.

BUEY A LA TIROLESA. — Cortar 500 gramos de carne de buey en rodajas delgadas y colocarlos en una fuente de gratinar.

Por separado cortar dos cebollas grandes y dorarlas ligeramente en la sartén con aceite de oliva; añadir cuatro cucharadas de buen vinagre, reducirlo y añadir siete u ocho tomates, pelados, deshuesados y cortados en rodajas; sazonarlo con sal y pimienta, una pizca de perejil picado un poco grueso y otra pizca de ajo. Cocerlo a fuego lento de quince a dieciocho minutos, y luego echarlo todo sobre las rodajas de buey. Meter la fuente al horno, a temperatura moderada, durante siete a ocho minutos.

Al retirar la fuente del horno espolvorear con perejil picado.

Como acompañamiento: El mismo que para el Buey a la Provenzal.

TEJOS DE BUEY A LA CASERA. — Picar muy fino 500 gramos de carne de buey hervido y frío, ponerlo en una terrina y añadirle el mismo volumen de patatas cocidas en agua, bien escurridas y pasadas por el tamiz o simplemente aplastadas con un tenedor; añadir dos huevos batidos, sal y pimienta, nuez moscada rallada y una cucharada de cebolletas picadas; mezclarlo todo muy bien y echarlo sobre un madero enharinado.

Dividir la mezcla en bolas del tamaño de un huevo y aplastarlas. Dorarlas en una sartén untada con mantequilla o manteca de cerdo, y darles la vuelta a tiempo para que queden tostados por un igual, por ambos lados.

ENSALADA DE BUEY. — Cortar en lonchas o en pequeños dados 500 gramos de carne de buey hervido y frío, y colocarlo en una ensaladera.

Echar en un tazón dos cucharaditas de mostaza en polvo, sal, pimienta, tres cucharadas de buen vinagre, siete u ocho cucharadas de aceite de oliva, perifollo, estragón y dos huevos duros picados; mezclarlo y agitarlo todo con un tenedor y echarlo sobre la carne. Dejarlo una hora en maceración antes de servir la ensalada.

Esta ensalada puede variarse añadiéndole judías verdes, patatas, tomates, pepinos, etc.

Servir aparte, en una rabanera, cebolletas o cebolla muy picada.

DIVISIÓN DEL BUEY

El solomillo es la parte del buey que va desde el extremo de la cadera hasta las primeras costillas, y que comprende el filete completo. Pero a éste únicamente se le puede dar el nombre de «solomillo» cuando incluye juntos al filete y al contrafilete.

El solomillo acostumbra hacerse asado y se sirve generalmente como segundo plato, procurando que quede un poco sangrante, si así se desea.

Todos los aderezos a base de legumbres resultan apropiados.

TUÉTANOS Y SESOS. — Se llama tuétano a la médula espinal del buey y de la ternera. Por lo general se venden junto con los sesos, y casi siempre se sirven juntos. No obstante, en ciertos casos se preparan por separado y pueden constituir, según sea su preparación, un guiso especial o un elemento de adorno.

Debido a su ligereza, son alimentos recomendables a los niños y a las personas de edad.

Los sesos y tuétanos de ternera son preferibles a los de buey, pero se preparan de forma idéntica.

Preparación básica: Después de haberlos lavado con agua corriente, se les quita, tanto a los tuétanos como a los sesos, las membranas que rodean la parte cortical. A continuación se les lava de nuevo con agua fría para desprender las adherencias sanguinolentas.

Se cuecen en un caldo corto, con unas gotas de vinagre y un ramillete de perejil, laurel y tomillo.

Tiempo de cocción: De veinte a veinticinco minutos según sea el tamaño.

FRITURA DE TUÉTANO. — Cortar los tuétanos recién cocidos en lonchas de siete centímetros de largo, marinarlos durante veinte minutos con jugo de limón, un poco de aceite, sal, pimienta y perejil picado.

Al momento de servirlas, rebozarlos en una pasta de freír ligera y freírlos con mucho fuego, escurrirlos sobre un lienzo y disponerlos en una servilleta con perejil frito.

Servir al mismo tiempo una salsa de tomate.

NOTA. — Los tuétanos recién cocidos y cortados en forma de pequeños dados, añadiéndoles trufa picada y cubiertos con salsa bechamel a la Crema, constituyen un delicioso adorno para los pequeños patés y volovanes.

SESOS

SESOS CON MANTEQUILLA NEGRA. — Cocerlos, y seguidamente cortarlos en filetes; disponerlos en turbante en una fuente redonda y colocar en el centro los tuétanos cortados a lonchas. Sazonarlo con sal y pimienta. Cubrirlo con una cantidad de mantequilla negra proporcionada a la cantidad de sesos, es decir, unos 50 ó 60 gramos para un seso de ternera o de buey, y en último momento se les añaden unas hojas de perejil. Completarlo con un chorrito de vinagre pasado por la sartén, después de haber echado la mantequilla sobre los sesos.

SESOS A LA BORGOÑESA. — Disponer unos sesos recién cocidos y cortarlos en filetes, añadir un aderezo de champiñones o cebollas pequeñas glaseadas, cubrirlo con una salsa al vino tinto A la Borgoñesa y dejarlos cocer a fuego lento de siete a ocho minutos.

Colocarlos en un timbal o en una fuente honda y rodear los sesos con unas rebanaditas de pan cortadas en forma de corazones y fritas con mantequilla.

CREPINETAS DE SESOS. — Cortar un seso de ternera ya cocido en forma de pequeños dados, mezclarlo con la misma cantidad de un buen relleno de salchicha, añadir una cucharada de trufa picada y sazonarlo con sal y pimienta.

Dividir la mezcla en pelotas de unos 50 gramos, aplastarlas y darles la forma de una costilla, envolverlas en crepineta, rociarlas ligeramente con mantequilla derretida, espolvorearlas con corteza de pan rallado y hacerlas a la parrilla.

Servir al mismo tiempo un puré de patatas, de guisantes o de judías, y una salsera con salsa Diabla.

FRITURA DE SESOS. — Una vez cocidos cortarlos en filetes, ponerlos en una marinada y hacerlos tal como se ha indicado para la Fritura de Tuétano.

SESOS A LA GENOVESA. — Cortar los sesos cocidos en filetes, sazonarlos ligeramente con sal y pimienta, enharinarlos y dorarlos en una sartén, con aceite y mantequilla por partes iguales.

Untar con mantequilla el fondo de una fuente de porcelana de un tamaño apropiado, espolvorearlo con queso parmesano rallado y echar encima una ligera capa de salsa de tomate reducida con un buen jugo de ternera; colocar encima los filetes, espolvorearlos con queso y cubrir-

los con la misma salsa. Poner encima unos pedacitos de mantequilla, tapar la fuente y calentarla el tiempo necesario para el que queso y la salsa queden ligados.

SESOS A LA ITALIANA. — Preparar los seso tal como se ha indicado en la recta anterior, después de haberlos dorado ligeramente en la sartén; disponerlos en forma de corona en una fuente muy caliente y echar en el centro una salsa Italiana.

SESOS A LA NAPOLITANA. — Cortar los sesos previamente cocidos, en filetes alargados, sazonarlos con sal y pimienta, enharinarlos, pasarlos por huevo batido y rebozarlos con miga de pan; dorarlos en la sartén, con aceite y mantequilla, por partes iguales.

Disponerlos en forma de corona en una fuente muy caliente y adornar el centro con macarrones preparados a la Napolitana.

PAN DE SESOS A LA CASERA. — Estofar con mantequilla 300 gramos de seso crudo, sazonarlos con sal y pimienta, machacarlos en el mortero y añadirles 200 gramos de panada de miga de pan, 60 gramos de mantequilla un poco derretida y cuatro huevos bien batidos; sazonarlo en su punto, pasarlo por el tamiz y echarlo en un molde de carlota untado con mantequilla. Cocer la preparación al baño maría en horno suave, con un tiempo de cocción de treinta a treinta y cinco minutos.

Dejar en reposo durante cinco o seis minutos antes de sacarlo del molde. Servir aparte una salsa de tomate o una salsa picante.

TEJOS DE SESO. — Cortar en forma de pequeños dados, un seso de ternera cocido, agregarle una tercera parte de su volumen de un buen relleno de salchicha y dos cucharadas de miga de pan mojada con una cucharadita de crema; sazonarlo con sal y pimienta y una pizca de nuez moscada rallada.

Con este preparado formar bolas de unos 50 gramos y luego aplastarlas, rebozarlas con harina, huevo batido y miga de pan, y dorarlas por ambos lados en una sartén con mantequilla clarificada.

Disponerlas en una fuente caliente y servir al mismo tiempo un puré de castañas o de patatas, espinacas, huevos duros a la tripe y una salsera con salsa de pimienta a la crema.

SESOS A LA POULETTE. — Cortar en filetes unos sesos recién cocidos, ponerlos en una cacerola, cubrirlos con salsa Poulette y disponerlos en timbal o en una fuente honda.

SESOS ROYALE. — Escalfar con mantequilla un seso de ternera muy blanco y pasarlo por un tamiz fino; el puré que se obtenga echarlo en una pequeña terrina y añadirle cuatro yemas de huevo y un decilitro de crema fresca. Sazonarlo en su punto y echar este preparado en pequeñas cazuelitas individuales untadas con mantequilla. Cocerlo al baño maría a un calor moderado. En el momento de servirlos, agregar a cada cazuelita una cucharadita de glasa de carne derretida.

Disponerlos en una fuente sobre una servilleta doblada.

SUBRICS DE SESO. — Cortar en forma de dados 200 gramos de sesos cocidos, sazonarlos con sal y pimienta, añadirles la misma cantidad de espinacas cocidas con agua salada, escurridas, picadas y salteadas con mantequilla para evaporar todo resto de agua, y aproximadamente el mismo volumen de un preparado para crêpes, un poco ligado.

En una sartén calentar mantequilla clarificada o aceite, tomar una cucharada de la preparación anterior y echarla en la sartén, de manera que quede como unos macarrones gruesos, es decir, subrics; darles la vuelta para que queden fritos por los dos lados. Disponerlos en una fuente caliente.

CONTRAFILETE

Es la parte del buey que va desde el extremo de la cadera hasta las primeras costillas a lo largo del espinazo. Se trata igual que el filete y se le puede aplicar las mismas preparaciones.

Con preferencia se sirve asado, ya sea deshuesado o no.

ENTRECOTE

Tal como su nombre indica, el entrecote es la carne comprendida entre dos costillas; aunque a menudo, y para mayor facilidad, lo corten del contrafilete.

El entrecote se acostumbra hacer asado o salteado. El peso de un entrecote para dos personas oscila entre los 175 y 200 gramos, y su espesor debe ser de unos dos centímetro y medio.

Para obtener el máximo sabor de las carnes asadas o salteadas, es condición indispensable que sean de la mejor calidad y lleven algún tiempo en reposo.

Cuando se trata de una pieza doble, tanto si es Entrecote o Chateaubriant, no debe exagerarse su espesor; éste debe guardar relación con la pieza que se va a cortar, para no verse obligado a aplastar excesivamente la carne para poderla cocer, lo que es un grave error; en una

carne demasiado golpeada, las fibras se quiebran y durante la cocción la sangre se desprende de las carnes, con lo cual, lo único que se consigue es un pedazo de carne desprovista de jugo y de sabor.

Por principio, todas las carnes que quieran hacerse asadas o salteadas, sólo deben golpearse muy ligeramente.

ENTRECOTE BEARNESA. — *Para dos personas:* Untar el entrecote con mantequilla o aceite, salarlo y hacerlo a la parrilla. Disponerlo en una fuente alargada y caliente, y rociarlo ligeramente con una cucharada de glasa de carne a la que se le añade una cucharada de mantequilla. Servir aparte una salsera con Bearnesa.

A voluntad también se puede rodear el entrecote, o servir aparte, unos buñuelos de patatas, patatas paja o patatas salteadas con mantequilla.

El entrecote a la parrilla puede ir acompañada de mantequilla Bercy, con salsa Bordelesa de Tuétano, setas con perejil, tomates a la parrilla o salteados y también salsa Tirolesa. Las patatas resultan apropiadas como acompañamiento, sea cual sea la forma de prepararlas.

El entrecote al minuto debe hacerse a la parrilla, a fuego muy vivo, y servirse inmediatamente, en una fuente muy caliente. El acompañamiento puede hacerse a voluntad.

ENTRECOTE CON CHAMPIÑONES. — Cocerlo con mantequilla en una salteadora. Disponerlo en una fuente caliente.

Desglasar el fondo de la salteadora con unas cucharadas de vino de Madera o de vino blanco y añadir, para dos personas, unas diez cabezas de champiñones cocidos, un poco de su caldo y cinco o seis cucharadas media glasa; dejarlo reducir durante unos segundos, disponer los champiñones sobre el entrecote, colar la salsa por un colador fino y echarla por encima de los champiñones.

Como acompañamiento, lo más indicado es un puré de patatas.

ENTRECOTE MIRABEAU. — Hacerlo a la parrilla y disponerlo en una fuente caliente; colocar encima, en forma de reja, unos filetes de anchoa y unas hojas de estragón escaldadas en agua salada hirviendo, y rodear el entrecote con unas aceitunas deshuesadas.

Servir aparte un puré de Anchoas y, a voluntad, patatas fritas, salteadas o buñuelos de patatas.

COSTILLA o COSTILLAR DE BUEY

Por lo general las costillas de buey se comen asadas. Desde luego, el tiempo de cocción varía según el grosor y la calidad de la pieza.

No obstante puede calcularse aproximadamente de quince a veinte minutos por kilo.

Esta carne sólo debe consumirse después de uno o dos días de nevera, como mínimo, única manera de que esté tierna.

Las costillas de buey también pueden hacerse braseadas; pero, en este caso, la carne se corta en pedazos que comprenden dos o tres costillas.

COSTILLA DE BUEY BRASEADA. — Arreglar y atar la costilla de buey; a continuación ponerla en una brasera, cuyo fondo se habrá decorado previamente con una capa de cebollas y zanahorias cortadas en rodajas y unas cortezas de tocino sin nada de grasa; sazonar la carne ligeramente y rociarla con unas cucharadas de buena grasa. Colocar la brasera sobre fuego lento, rociarla con cinco decilitros de vino blanco y tan pronto quede muy reducido, añadir un pie de ternera deshuesado y blaqueado y un ramillete guarnecido, y a continuación mojarlo con caldo corriente hasta cubrir la pieza. Tapar la cacerola y meterla en el horno a calor moderado; durante la cocción rociar a menudo la costilla con su propio jugo. Cuando esté cocida a punto, lo que se conoce cuando al clavarle una aguja de tejer, ésta penetra en la carne sin encontrar resistencia, retirar con cuidado el caldo de la cocción así como el pie de ternera. A continuación, este fondo de cocción se pasa por un colador fino y se deja en reposo unos instantes, para que la grasa remonte a la superficie y pueda quitarse más fácilmente. Si el fondo quedase demasiado claro, reducirlo a una tercera parte de su volumen primitivo.

Si se desea una salsa más ligada se le puede añadir, por cada medio litro de jugo, una cucharada de arrow-root desleído con un poco de agua o, a ser posible, con unas cucharadas de salsa media-glasa atomatada.

Disponer la carne en una fuente de servicio, rociarla ligeramente con el caldo, ponerla al horno unos instantes y después rodearla con el pie de ternera cortado a pedacitos y el aderezo elegido, que puede ser: zanahorias, lechugas braseadas, apios, nabos, cebollas glaseadas, endivias, puré de patatas, coles rellenas, etc.

Los macarrones, spaghetti, fideos, raviolis, etc., constituyen también un buen acompañamiento para las costillas de buey braseadas.

FILETE DE BUEY

El filete es la parte más apreciada del buey; acostumbra a servirse la pieza entera y por lo general mechado con tocino, y para ciertas pre-

paraciones se mecha también con trufa, en cuyo caso, cuando se sirve como segundo plato, se prepara asado en su jugo.

Salvo indicación contraria, la parte interior del filete debe quedar siempre ligeramente rosada.

Antes de asar un filete de buey debe limpiarse cuidadosamente de las dos capas nerviosas exteriores, conservando no obstante el reborde que se extiende a lo largo, y a continuación se mecha o se albarda. En el primer caso conviene aplicar en la parte que no ha sido mechada unas lonchas de grasa de buey aplastadas y sujetas con un cordel.

El filete de buey debe asarse con fuego bastante vivo, para que quede un poco rosado. Tiempo de cocción: en el asador, dieciocho minutos por kilo, y en el horno, quince minutos. Rociarlo de vez en cuando con la grasa desprendida y salarlo durante la cocción.

ASADO DE BUEY A LA INGLESA. — Estos asados acostumbran a hacerse bastante cocidos y siempre se acompañan con «Yorkshire-Rudding».

El filete de buey para asar se prepara de idéntica forma como para hacerlo a la parrilla, pero en lugar de ponerlo al asador se coloca sobre un fondo de cebollas y zanahorias cortadas en delgadas rodajas, un ramillete guarnecido, unas puntas de apio y se rocía con mantequilla. Cubrir la cazuela y ponerlo en el horno a calor moderado. De vez en cuando rociar al filete con su propia grasa y salarlo antes de que esté completamente cocido; vigilar que las legumbres del fondo no se quemen.

Una vez cocido retirar el filete de la cazuela y conservarlo caliente.

Añadir a los fondos de la cocción un vaso de vino de Madera o de vino blanco y después un buen jugo, en cantidad proporcionada a la pieza; dejarlo hervir unos instantes, pasarlo todo por un tamiz fino y quitarle un poco de grasa.

Desatar el filete, quitarle todo resto de grasa y rodearlo con el aderezo elegido, encima del cual se echará el jugo, al que se le puede añadir, según sea el caso, una salsa media-glasa.

FILETE DE BUEY A LA ARLESIANA. — Filete salteado, rodeado con berenjenas y tomates rellenos. Servir aparte el fondo del caldo, al cual se le añade una salsa media-glasa con un poco de tomate.

FILETE DE BUEY BOUQUETIÉRE. — Mechar el filete con tocino fino y hacerlo salteado o asado. Colocarlo en la fuente y rodearlo con montoncitos de legumbres alternando los colores. Servir aparte el fondo de la cocción, colado, desgrasado y reducido en su punto.

FILETE DE BUEY FINANCIERA. — Mechar el filete y saltearlo. Disponerlo en una fuente rodeado con el aderezo Financiera colocado en montoncitos diferentes y rociados con un poco de salsa.

Servir como complemento la salsa Financiera.

FILETE DE BUEY GODARD. — Mechar el filete con tocino y lengua, y saltearlo. Disponerlo rodeándolo con el aderezo Godard colocado en montoncitos ligeramente recubiertos con salsa.

En el centro de la fuente y al lado de cada filete disponer las quenefas, decoradas de forma llamativa.

Servir aparte una salsa Godard a la que se le habrá añadido el fondo de la cocción desgrasado, colado y reducido. (Véase: Aderezos Godard.)

FILETES DE BUEY JARDINERA. — Mechar el filete y asarlo. Disponerlo en una fuente y rociarlo simplemente con unas cucharadas del jugo de su asado, sin desgrasar.

Servir aparte unas legumbres frescas ligadas con mantequilla fina y una salsera con un buen jugo muy reducido.

FIELTE DE BUEY A LA MADRILEÑA. — Mechar el filete y saltearlo. Disponerlo en una fuente, rodeándolo con tomates rellenos y arroz en pilaf.

Servir aparte un salsera con salsa media-glasa ligeramente atomatada a la que se le añade el fondo de la cocción reducido, así como unos pimientos asados y cortados en juliana.

FILETE DE BUEY NIVERNESA. — Mechar el filete y saltearlo. Disponerlo en una fuente, rodearlo con zanahorias tiernas y cebollas glaseadas colocadas en grupitos alternos.

Servir aparte el fondo de la cocción, ligeramente ligado, desgrasado y colado.

FILETE DE BUEY A LA TALLEYRAND. — Inserir el filete con trufas. Ponerlo a marinar en vino de Madera durante varias horas. A continuación albardarlo, atarlo y saltearlo al Madera. Glasearlo en la boca del horno; servirlo simplemente con un poco de jugo en el fondo de la fuente.

Servir aparte una legumbrera o timbal con macarrones cocidos en su punto, ligarlos con mantequilla fina, queso de gruyere y parmesano rallados, y añadir, por cada 150 gramos de macarrones crudos, 50 gramos de trufa en juliana y unos 75 gramos de foie gras cortado en dados.

Servir al mismo tiempo una salsa al vino de Madera, con una juliana de trufas.

El filete de buey puede acompañarse de innumerables formas, según sea la estación y el gusto personal de cada uno.

Las patatas, aunque no hayan sido citadas en las recetas anteriores, pueden prepararse de cualquier forma y en todas las circunstancias, y siempre constituirán un excelente acompañamiento para el filete de buey.

FILETE DE BUEY FRÍO

El filete que deba servirse frío, previamente se habrá salteado o asado, procurando que el interior quede ligeramente rosado. Una vez se ha enfriado, se hermosea por debajo y por los lados, y a continuación se napa por encima con gelatina, o se glasea ligeramente con glasa de carne. Esto último es más recomendable en la mayoría de los casos.

El filete frío puede ir acompañado de legumbres en gelatina, ensalada de legumbres o ensalada Rusa, y rodeado con fondos de alcachofas decorados a capricho, puntas de espárragos mezcladas con trocitos de trufa, y también resultan muy apropiados los tomates y las berenjenas rellenos a la Provenzal.

NOTA. — Siempre que sea posible es preferible no utilizar fondos de alcachofas de conserva. Cualquiera que sea el aderezo elegido para el filete de buey frío debe acompañarse siempre con un timbal de buena gelatina rodeado con hielo.

En Inglaterra todas las carnes frías van generalmente acompañadas con patatas calientes, cocidas al vapor, y con diferentes clases de pepinillos (pickles).

BISTÉS

Por principio, los bistés se cortaban de la cabeza del filete de buey, pero también pueden sacarse del contrafilete o de la cabeza del solomillo, toda vez que el nombre inglés, que traducido literalmente quiere decir «tajada de buey», no precisa que deba cortarse de ninguna parte especial.

Todas las recetas de los entrecotes tienen igual aplicación para los bistés, pudiendo hacerse también las siguientes preparaciones:

BISTÉ A LA AMERICANA. — Cortarlo del filete; quitar la grasa y los nervios a la carne, picarla muy fina y sazonarla con sal y pimienta. Con este picadillo volver a reconstruir el filete en la fuente de servicio,

procurando que quede encima un pequeño hueco para poner una yema de huevo cruda.

Servir aparte alcaparras, así como cebolla y perejil picado.

BISTÉ A LA HAMBURGUESA. — Picar muy bien la carne y añadir al picadillo un huevo crudo, una cucharadita de cebolla picada ligeramente dorada en mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada.

Volver a reconstruir la forma del bisté, rebozarlo y cocerlo con mantequilla clarificada. Colocar sobre el bisté una cucharadita de cebolla ligeramente picada y salteada con mantequilla.

Quedará cocido en su punto cuando aparezcan en la superficie unas gotitas de sangre.

BISTÉ A LA RUSA. — Prepararlo como en la receta anterior, pero substituir la cebolla que se pone sobre el bisté por dos huevos fritos en la sartén y recortados con un molde redondo.

BITOQUES

BITOQUES A LA RUSA. — Picar a fondo 500 gramos de carne magra de buey, quitarle la grasa y los nervios. Añadir a este picadillo 100 gramos de mantequilla y 100 gramos de miga de pan, ligeramente humedecida con crema, 10 gramos de sal, una pizca de pimienta y de nuez moscada y mezclarlo todo muy bien.

Dividir la masa en siete u ocho porciones; darles una forma aplanada, espolvorearlas con harina, cocerlas con mantequilla clarificada y disponerlas en forma de corona en una fuente redonda.

Escurrir la mantequilla de la cocción y substituirla por un decilitro de crema agria; dejarla reducir durante unos minutos y completarla añadiendo a la crema unas cucharadas de salsa media-glasa muy concentrada o, en su defecto, dos o tres cucharadas de buena glasa de carne.

Colar la salsa y servirla aparte, acompañada al mismo tiempo por una legumbrera con unas patatas salteadas.

NOTA .— Si no se dispone de crema agria se puede añadir a la salsa el jugo de medio limón.

En algunos casos, los bitoques se rebozan con huevo y miga de pan.

CHATEAUBRIANT

El Châteaubriant acostumbra a cortarse del centro del corazón del filete. Es muy difícil fijar sus proporciones, ya que esto depende del grue-

so del filete, pero deberá tenerse muy en cuenta para no incurrir en el error de golpear la carne con exceso, pensando que así cocerá mejor. Tratándose de un filete de tamaño y grosor medianos es conveniente que no sobrepase los 400 gramos.

Tiempo atrás, siempre se acompañaba el Châteaubriant con una salsa compuesta de glasa de carne, a la que se le añadía dos veces su volumen de mantequilla Maître-d'Hôtel, y también unas patatas salteadas con mantequilla.

Actualmente, el Châteaubriant se acompaña con cualquiera de las salsas y aderezos corrientes aplicables a los filetes a la parrilla y a los turnedos.

FILETES DE BUEY SALTEADOS o A LA PARRILLA

Estos filetes se cortan de un peso de 180 ó 200 gramos como máximo, y se preparan y se acompañan como los entrecotes o turnedos.

FILETES MIGNON

Los filetes mignon se sacan generalmente de los extremos de los filetes de buey partiéndolos en dos, a lo largo. Se cortan en forma de triángulo aplanado.

Una vez sazonados, mojarlos con mantequilla fundida y rebozarlos con pan rallado. Rociarlos con mantequilla derretida y hacerlos a la parrilla.

Acompañamiento: Toda clase de legumbres, así como las salsas Bearnesa, Picante, Choron, etc.

FILETES MIGNON EN CHEVREUIL (corzo). — Preparar seis u ocho filetes mignon, tal como se ha indicado antes, y mechar con unas lonjitas de tocino la parte más ancha del filete. Ponerlos en una terrina con unos granos de pimienta, zanahorias y cebolla cortada en rodajas, una hoja de laurel, unas briznas de tomillo y ramas de perejil; rociarlos con unas cucharadas de aceite, dos cucharadas de vinagre y un decilitro de vino tinto. Tapar la terrina y dejarla sobre hielo, como mínimo, durante veinticuatro horas.

Tratamiento: Una vez los filetes estén bien escurridos y secados, se saltean con aceite muy caliente. Generalmente se sirven sobre unas rebanadas de pan cortadas en forma de corazón y fritas con aceite o mantequilla. Naparlos con salsa picante a la cual se habrá añadido la

marinada reducida a sus dos terceras partes y colada, o también con salsa Cazador.

Acompañamientos corrientes: Puré de castañas, de lentejas, de alubias encarnadas o de patatas.

TURNEDOS

Los turnedos se cortan de la parte estrecha del filete; su peso promedio es de 90 a 100 gramos. Se hacen salteados con mantequilla muy caliente o a la parrilla, depende del caso.

Antes era costumbre presentar los turnedos salteados, sobre pan frito, pero este sitema ha sido abandonado por múltiples razones. No obstante, caso de desear hacerlo así, el pan deberá freírse con mantequilla y a último momento, y recubrirlo con glasa de carne, para que queden ligeramente aislados y no absorban el jugo de la carne.

Todos los turnedos salteados, con acompañamiento de verduras ligadas con mantequilla, tales como puntas de espárrago, etc., siempre deben ir acompañados con salsa Châteaubriant o, mejor dicho, con glasa de carne aumentada con mantequilla, y completada con unas gotas de jugo de limón. Esta salsa tiene la ventaja de dar una mayor ligazón a las verduras, lo que no es necesario cuando los turnedos van con una salsa al vino de Madera o al vino blanco.

La salsa Madera, así como las otras salsas derivadas de la salsa Española, deben reservrse para los acompañamientos de trufas, champiñones, financiera, lechuga, apio, etc.

TURNEDOS A LA ANDALUZA. — Turnedos salteados con aceite y mantequilla por mitad. Disponerlos sobre un fondo compuesto de cebolla cortada en rodajas delgadas y ligeramente salteada con aceite en la sartén, al cual se añade el doble de su volumen de berenjenas cortadas y fritas en aceite, uno o dos pimientos rojos asados, pelados y cortados a tiras y, por último, tantos tomates como berenjenas, pelados, deshuesados y picados; sazonarlo con sal, pimienta y perejil picado con una puntita de ajo. Cocerlo lentamente de veinte a veinticinco minutos. Desglasar el fondo de saltear los turnedos con un poco de un buen jugo y echarlo sobre los turnedos.

Servir al mismo tiempo una fuente con arroz a la Criolla.

TURNEDOS A LA ARLESIANA. — Prepararlos igual que para la receta anterior, pero suprimiendo el pimiento. Servir al mismo tiempo una legumbrera con patatas hervidas al vapor.

TURNEDOS A LA BEARNESA. — Asar los turnedos a la parrilla y colocarlos sobre una fuente muy caliente, rodeándolos con patatitas redondas pequeñas, empapadas con una glasa de carne ligera. Napar los turnedos con salsa Châteaubriant y servir al mismo tiempo una salsera con salsa Bearnesa.

TURNEDOS A LA BORDELESA. — Hacer los turnedos a la parrilla y disponerlos en una fuente muy caliente. Colocar encima de cada uno de ellos una buena loncha de tuétano escalfado, con una punta de perejil picado en el centro.

Servir a parte una salsa Bordelesa.

Acompañamiento: Las patatas, en cualquiera de sus formas de preparación, son apropiadas para el Turnedo a la Bordelesa.

TURNEDOS CON CHAMPIÑONES. — Saltear los turnedos y disponerlos en una fuente redonda. Desglasar el fondo de la cacerola con un poco de vino de Madera y caldo de los champiñones, y por cada turnedo agregar tres o cuatro champiñones y la suficiente salsa media-glasa para que queden envueltos; dejar que hiervan unos segundos y a continuación aderezar los turnedos con los champiñones, echando por encima la salsa.

El puré de patatas es uno de los mejores acompañamientos para estos turnedos.

TURNEDOS CAZADOR. — Sazonar y saltear los turnedos y disponerlos en una fuente redonda. Desglasar el fondo de la cazuela con coñac y vino blanco. Añadir, por cada cuatro turnedos, una escalonia muy picada y una docena de champiñones crudos cortados en rodajas muy delgadas y salteados con mantequilla. Rociarlos con un decilitro de salsa media-glasa con un poco de tomate, una cucharada de glasa de carne y una pizca de perejil cortado; dejarlo hervir unos minutos y echarlo sobre los turnedos.

TURNEDOS CHORON. — Sazonar los turnedos, saltearlos con mantequilla y disponerlos en una fuente redonda o alargada, según sea la cantidad. Rodearlos con una cantidad igual de fondos de alcachofa, cocidos y adornados con puntas de espárragos, o guisantes frescos ligados con mantequilla intercalados con patatitas redondas cocidas con mantequilla y empapadas con glasa de carne. Mojar ligeramente los turnedos con la salsa de desglasar la cocción con vino blanco, y unas cucharadas de jugo muy concentrado. Servir al mismo tiempo una salsa Bearnesa ligeramente atomatada, llamada también salsa Choron.

TURNEDOS CON ESTRAGÓN. — Sazonar los turnedos y saltearlos con mantequilla, disponerlos en una fuente redonda y poner encima de ellos algunas hojas de estragón blanqueadas. Desglasar la salteadora con vino blanco, agregarle una salsa media-glasa con tomate, en cantidad proporcional al número de turnedos, y una cucharada de hojas de estragón picadas; dejarlo reducir y napar los turnedos con esta salsa.

Acompañamiento: Patatas salteadas en mantequilla, puré de patatas, patatas Macaire, etc.

TURNEDOS FAVORITA. — Sazonarlos, saltearlos con mantequilla y disponerlos en una fuente caliente.

Colocar encima de cada turnedo una lonchita de foie gras sazonado, enharinado y salteado con mantequilla, mojar el turnedo con salsa media-glasa y unas rodajitas de trufa.

Acompañamiento: Servir al mismo tiempo unas patatitas redondas salteadas con mantequilla y empapadas con salsa de glasa de carne, y unas puntas de espárragos ligadas con mantequilla.

TURNEDOS JUDIC. — Sazonar los turnedos y saltearlos con mantequilla. Disponerlos en una fuente alargada, rodeándolos con pequeñas medias lechugas braseadas. Cubrir los turnedos con un buen guiso de rodajas de trufa, crestas y riñones de gallo envueltos en una salsa media-glasa al vino de Madera.

TURNEDOS MISTINGUETT. — *Proporciones para seis turnedos:* Preparar por anticipado un mirepoix fino compuesto de 30 gramos de rojo de zanahoria, 15 gramos de cebolla, 30 gramos de jamón crudo sin grasa, una pizca de tomillo y picarlo todo tan fino como sea posible, añadiéndole media hoja de laurel. Cocerlo con mantequilla a fuego lento durante una media hora. A continuación añadirle un vasito de buen champaña, unas cucharadas de vino blanco, tres o cuatro cucharadas de glasa de carne y una pizca de perejil picado. Ligar la salsa con 60 gramos de mantequilla a la que se le habrán añadido 125 gramos de foie gras trufado y pasado por el tamiz.

Sazonar los turnedos y saltearlos con mantequilla a fuego vivo. Disponerlos en una fuente caliente y recubrirlos con la salsa preparada.

Servir al mismo tiempo un timbal de patatas Macaire.

TURNEDOS MONTPENSIER. — Sazonar los turnedos, saltearlos con mantequilla y disponerlos sobre rebanadas de pan fritas con mantequilla en último momento y recubiertas con una ligera capa de puré de foie gras al que se le añade un poco de glasa de carne.

Napar los turnedos con una salsa media-glasa muy reducida y completada con rodajas de trufa.

Servir al mismo tiempo unas puntas de espárrago con mantequilla.

TURNEDOS AL ESTILO DE NIZA. — Sazonar los turnedos y saltearlos con mantequilla y aceite; disponerlos en una fuente, recubrirlos con una salsa de tomate a la Provenzal y servir al mismo tiempo unas judías verdes ligeramente salteadas con aceite de oliva o mantequilla.

Salsa de tomate Provenzal: Calentar cuatro cucharadas de aceite de oliva y rehogar cinco o seis tomates maduros pelados, deshuesados y picados, y sazonarlos con sal y pimienta, añadiéndoles una pizca de perejil picado. Tapar la cacerola y cocerlo de quince a dieciocho minutos.

TURNEDOS A LA PIAMONTESA. — Sazonarlos, saltearlos y disponerlos sobre una fuente caliente. Cubrirlos ligeramente con la salsa que resulte de desglasar la salteadora con un poco de vino blanco, agregándole unas cucharadas de un buen jugo de salsa de tomate.

Servir al mismo tiempo un rissotto con trufas blancas.

TURNEDOS RACHEL. — Sazonar los turnedos y saltearlos con fuego muy vivo; disponerlos en una fuente alargada.

Colocar sobre cada turnedo una buena loncha de tuétano, recubrirlas con salsa Bordelesa y rodearlos con una cantidad igual de pequeños fondos de alcachofa braseados, adornados con unas puntas de espárragos.

Si se prefiere, estos turnedos se pueden acompañar con un aderezo suplementario de patatas.

TURNEDOS ROSSINI. — Sazonar los turnedos, saltearlos con mantequilla y disponerlos sobre unas rebanadas de pan fritas a último momento y recubiertas con glasa de carne derretida.

Colocar sobre cada turnedo una escalopa de foie gras salteada con mantequilla.

Desglasar la salteadora con vino de Madera, añadir tres buenas rodajas de trufa por cada turnedo y algo de salsa media-glasa reducida en su punto; napar los turnedos con esta salsa.

Servir al mismo tiempo una fuente de tallarines con mantequilla y queso de Parma.

TURNEDOS A LA TIROLESA. — Sazonar los turnedos y saltearlos con mantequilla; disponerlos sobre una fuente caliente y recubrirlos con salsa Tirolesa.

Salsa Tirolesa. — Proporciones para cuatro turnedos: Cortar en rodajas finas una cebolla de tamaño mediano, enharinarla y dorarla en la sartén con una cucharada de aceite de oliva y otra de mantequilla. A continuación añadir dos cucharadas de buen vinagre y dejar que se evapore; echar luego cuatro o cinco tomates pelados, deshuesados y cortados a pedazos, sal, pimienta, una punta de ajo y un poco de perejil picado grueso. Cocerlo lentamente unos quince minutos.

Podríamos continuar hasta el infinito las posibles preparaciones de los turnedos, pero consideramos haber transcrito ya aquellas más importantes.

LENGUA DE BUEY

La lengua de buey se consume fresca o salada; pero incluso cuando debe servirse fresca gana muchísimo si se la pone con sal con unos días de anticipación.

La lengua salada se cuece simplemente con agua; la lengua fresca se trata con agua aromatizada y se brasea.

LENGUA DE BUEY HERVIDA. — Quitar la capa córnea de una lengua de buey tierna y dejarla alrededor de una hora en agua fresca, para que se desangre. A continuación ponerla en una cacerola y cubrirla con agua. Añadir dos cebollas grandes mechadas con dos clavos de especias, un ramillete grande compuesto de ramitas de perejil, dos hojas de laurel, briznas de tomillo y un diente de ajo. Salarlo a base de seis gramos de sal por cada litro de agua y añadir unos diez granos de pimienta. Tapar la cacerola, hacerla hervir y continuar la cocción a fuego lento. Después de una hora y media de ebullición, retirar la lengua, quitar la piel que la recubre y volverla a meter en el caldo. Dejarla hervir hasta que esté completamente cocida.

La lengua de buey hervida se sirve con una salsa picante, de tomate, o a la Italiana.

Acompañamientos más indicados: Espinacas, achicoria, puré de patatas, puré de guisantes, de lentejas, de castañas, etc.

LENGUA DE BUEY BRASEADA, FRESCA o SEMISALADA. — Después de preparar la lengua y cocerla durante una hora y media, tal como se ha indicado en la receta anterior, quitar la piel que la recubre y ponerla en una braseadora, sobre un fondo de zanahorias y cebollas cortadas en rodajas, corteza de tocino y un ramillete guarnecido. Rociarla con medio litro de vino blanco y dejarlo que se reduzca a sus dos tercios; agregar una parte del caldo donde se ha cocido la lengua y dos

partes de jugo o caldo de buey, de manera que la lengua quede recubierta hasta los dos tercios de su altura. Tapar la cazuela, ponerla al horno y continuar el braseado hasta que la lengua quede perfectamente cocida.

Disponer la lengua en una fuente alargada; pasar la cocción por un colador, desgrasarla y colarla de nuevo por un tamiz fino, pasándola a otra cazuela; reducirla a una tercera parte de su volumen y ligarla con un decilitro de salsa media-glasa o, simplemente, con una cucharadita de arrow-root o fécula desleído con un poco de agua fría.

Recubrir la lengua con una ligera capa de esta salsa y dejar la fuente en el horno unos minutos. Para adornarla resultan muy apropiadas unas zanahorias, cebollas dulces braseadas, choucroute, etc. Al igual como para la lengua hervida, se le pueden aplicar todas las salsas y purés de verduras.

Los tallarines con mantequilla también constituyen un buen acompañamiento.

LENGUA DE BUEY A LA CASERA. — Preparar la lengua y cocerla durante una hora y media como antes se ha indicado. Quitar la piel que la recubre y ponerla en una braseadora rodeada con 24 cebollitas ligeramente doradas con mantequilla, tres docenas de zanahorias tiernas, un pequeño ramillete guarnecido y unas cortezas de tocino sin grasa alguna y blanqueadas. Mojarlo con una parte del caldo de la cocción y dos partes de caldo corriente. Tapar la cazuela y meterla en el horno, rociándola de vez en cuando hasta que esté cocida por completo.

Presentar la lengua en una fuente rodeada de verduras.

LENGUA DE BUEY FRÍA

La lengua de buey que ha de servirse fría debe permanecer en salmuera durante unos diez días y a una temperatura bastante baja, especialmente durante la época de calor, para evitar cualquier fermentación que pudiera producirse. Antes de utilizarla se pone en remojo con agua fría durante unas horas y a continuación se cuece con agua durante tres o cuatro horas, según sea su grosor.

Una vez que la lengua está cocida y se ha retirado del caldo, se le quita la piel que la recubre y se envuelve en una hoja de papel untada con mantequilla y se deja enfriar. Cuando está bien fría se arregla de modo que no pierda su forma y se recubre con una capa de gelatina mezclada con glasa de carne.

Disponerla en una fuente alargada y adornarla con un acompaña-

miento de verduras: macedonia, ensalada rusa en moldes, pedacitos de gelatina, etc.

HOCICO DE BUEY

El hocico de buey sólo se emplea para ensaladas, después de haberlo cocido muy lentamente, durante seis horas por lo menos, en agua ligeramente salada y acidulada.

SILLA o CUARTO TRASERO

Es quizá la parte más apropiada para las grandes piezas hervidas, y especialmente para los braseados.

Cualquiera que sea la forma en que deba prepararse, el pedazo no debe ser de un peso superior a un kilo y medio o dos kilos como máximo.

Las piezas hervidas se acompañan generalmente con las mismas verduras con que han sido cocidas, y también con coles braseadas, rellenas de arroz, salsa de tomate, salsa Raifort, etc.

También se combinan perfectamente con zanahorias, raíces de apio, cebollas glaseadas, endivias, lechugas braseadas; purés de patatas, de guisantes, de judías, y las diferentes pastas: macarrones, spaghetti, tallarines, etc.

SILLA DE BUEY A LA BORGOÑESA. — Mecharla en la dirección de la fibra, con lonjas de tocino grandes espolvoreadas con especias, perejil picado y rociarla con coñac. Ponerlo a marinar durante dos horas con perejil, laurel, unas briznas de tomillo, vino tinto y unas cucharadas de coñac.

Seguir el mismo procedimiento indicado para la costilla de buey braseada. Substituir el vino blanco por doble cantidad de vino tinto, y añadir el vino de la marinada. Tapar la cacerola y ponerla en horno templado. Durante la cocción rociar a menudo la pieza. Una vez cocida en el punto deseado, sacarla de la cacerola y dejarla en una fuente, rociarla con un poco de jugo de su propia cocción sin desgrasar y mantener la fuente caliente en la boca del horno.

Colar el fondo de la cocción por un colador fino, de los llamados chinos, y echarlo en una cacerola plana; desgrasarlo y añadirle un tercio de su volumen de salsa media-glasa o, en su defecto, una cucharada de arrow-root desleído con dos o tres cucharadas de agua fría, y reducir la salsa al punto deseado.

Disponer la pieza de buey en la fuente de servicio, rodearla con unas cebollas pequeñas glaseadas, cuadrados un poco grandes de carne magra de cerdo, blanqueados y ligeramente salteados con mantequilla y unas cabezas de champiñones también salteadas con mantequilla.

Salsear al mismo tiempo la pieza de buey y el aderezo, y servir aparte el resto de la salsa.

SILLA DE BUEY ESCARLATA. — Cuando se trata de una pieza de unos cuatro kilos debe ponerse en salmuera durante ocho o diez días.

Se cuece simplemente en agua, con zanahorias, cebolla mechada con un clavo de especia y un ramillete guarnecido.

Esta pieza puede ir acompañada con choucroute y cualquier otro aderezo apropiado al buey hervido.

SILLA DE BUEY A LA FLAMENCA. — Brasearla tal como se ha indicado para la Costilla de Buey Braseada.

Disponerla en la fuente de servicio, rodearla con bolitas de col braseadas, montoncitos de zanahorias y nabos cortados en forma de dientes de ajo, cocidos con mantequilla y caldo corriente, unas patatitas a la Inglesa, rodajas de salchicha sin ajo y tocino del pecho, cocido con las coles y cortado en lonchas.

Rociar la pieza con un poco del mismo fondo en el que se ha braseado y dejar la fuente en el horno unos instantes.

Servir aparte los fondos de la cocción.

SILLA DE BUEY A LA MODA. — Elegir una silla de un peso de unos dos kilos.

Mechar la pieza con 250 gramos de tocino cortado a tiritas; rociarlas con una cucharada de coñac y espolvorearlas ligeramente con especias y perejil picado.

Sazonar moderadamente la pieza de buey, atarla, colocarla en una cacerola del tamaño deseado y rociarla con unas cucharadas de mantequilla derretida. Echarle tres decilitros de vino blanco y un decilitro de coñac; tapar la cacerola, ponerla al fuego y dejar reducir el líquido a una tercera parte de su volumen. Añadir entonces dos pies de buey deshuesados y blanqueados y la corteza del tocino de donde se han sacado las tiritas para mechar la silla, también blanqueada, una cebolla mechada con dos clavos de especias y un ramillete compuesto de ramitas de perejil, una hoja de laurel y briznas de tomillo. Cubrir la carne con caldo corriente, tapar la cacerola y dejarlo cocer a fuego lento. Al cabo de una hora de cocción añadirle 500 gramos de cebollitas redondas, volver a tapar la cacerola y dejar que la pieza termine de cocer.

En el momento de servirlo, desatar el pedazo de buey y dejarlo

cinco o seis minutos en el horno, rociándolo con los fondos del braseado, y glasear la pieza completamente; disponerla en la fuente de servicio; colocar alrededor las zanahorias, los piez de buey cortados a pedazos y unas 20 cebollitas glaseadas.

Desgrasar los fondos de la cocción, reducirlos a una tercera parte, colarlos por un chino y cubrir con esta salsa la pieza y el aderezo.

NOTA. — Si se desea, también se pueden ligar los fondos de la cocción añadiéndoles un decilitro y medio de salsa media-glasa o una cucharadita de arrow-root desleído con un poco de agua fría.

Lo más importante en todas las carnes braseadas es saber tratarlas con el mayor cuidado y cocerlas bien a fuego lento.

BUEY «LA MODE» FRÍO

El buey «a la mode» es un excelente plato para el almuerzo, especialmente para un «picnic».

Preparar el buey tal como se ha indicado en la receta anterior, disponerlo en una terrina del tamaño deseado, con las zanahorias, cebollas y pies de buey. Cubrirlo completamente con los fondos de la cocción.

NOTA. — El buey «a la mode» frío debe prepararse la víspera y dejarlo luego sobre hielo. de modo que la salsa quede como una gelatina.

«PLAT-DE-COTE»

El Plat-de-Côte es una de las partes más delicadas del buey.

Hervido, rodeado con las legumbres de la misma cocción y acompañado de una salsa Raifort a la Crema merece el honor de cualquier mesa real.

Con el Plat-de-Côte deshuesado, cortando las carnes en pedazos de unos 60 gramos, se prepara el mejor Goulash y los más deliciosos salteados de buey Borgoñones y Provenzales.

PECHO DE BUEY

Se puede preparar y acompañar de la misma forma que el Plat-de-Côte. Se sirve hervido natural o salado, y caliente o frío. Es un excelente plato casero.

COLA DE BUEY

COLA DE BUEY A LA AUVERNESA. — Cortar la cola en trozos de cinco o seis centímetros; sazonarlos moderadamente, brasearlos al vino blanco, sobre un fondo de zanahorias, cebollas en rodajas y un ramillete guarnecido tal como se ha indicado en la Costilla de Buey Braseada.

Disponer los pedazos en una fuente honda, rodearlos con unas cebollitas glaseadas y con castañas cocidas en caldo. Colar los fondos del braseado por un tamiz fino, desgrasarlos, reducirlos en su punto y echarlo sobre los trozos de cola.

NOTA. — Para variar se pueden colocar los trozos de cola en una terrina con los fondos de la cocción reducidos en su punto y servir aparte un puré fino de castañas.

COLA DE BUEY CHIPOLATA. — Brasear los trozos de cola tal como se ha indicado en lo fórmula anterior.

Así que las carnes se separen del hueso, disponer los trozos en una fuente honda, rodearlos con zanahorias pequeñas cocidas con mantequilla y caldo, cebollas glaseadas, castañas cocidas con caldo y unas pequeñas salchichas llamadas «Chipolata».

Colar los fondos de la cocción por un «chino», desgrasarlos y añadir dos cucharadas de salsa media-glasa. Reducirlo en su punto y cubrir con salsa los pedazos y el aderezo.

COLA DE BUEY RELLENA. — Quitar la parte delgada de la cola y deshuesar la otra parte pero sin agujerearla; sazonar el interior con sal y pimienta y llenarlo con el relleno siguiente: 300 gramos de carne magra de buey, 300 gramos de carne fina de salchichas, 100 gramos de miga de pan ligeramente humedecida con leche, dos huevos enteros, dos cucharadas de trufa picada; sazonarlo con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada rallada y especias, mezclándolo todo muy bien.

Coser la cola, envolverla como una galantina y cocerla lentamente durante una hora y media, igual como el buey hervido.

Retirarla entonces del fuego, desenvolverla y colocarla en una cacerola del tamaño deseado, sobre una capa de zanahorias y cebollas cortadas en rodajas y un ramillete guarnecido. Rociarlo con dos decilitros de vino blanco y una parte del caldo de la cocción; tapar la cacerola y terminar la cocción a fuego lento.

Disponer la cola de buey sobre una fuente alargada, rociarla con unas cucharadas del mismo caldo de su cocción y mantenerla caliente.

Colar el fondo del braseado por un tamiz fino en una cacerola, desgrasarlo, añadirle dos decilitros de salsa media-glasa o, en su defecto, ligar el fondo con una cucharada de arrow-root y reducirlo en su punto.

En el momento de servirlo rodear la cola con el aderezo deseado y cubrirlo con los mismos fondos de la cocción.

Acompañamiento: Cualquier clase de legumbres frescas, purés y pastas variadas son los acompañamientos más indicados para la cola de buey.

COLA DE BUEY A LA PARRILLA. — Cocerla en una marmita después de haberla cortado en pedazos de siete u ocho centímetros.

Rebozar los trozos con mantequilla y corteza de pan rallada y hacerlos lentamente a la parrilla.

Se puede acompañar, si se desea, con un puré de cualquier legumbre v con salsas tales com Diabla, Picante, Robert, de tomate, etc.

Cuando se sirve a la Diabla se añade mostaza en polvo a la corteza de pan rallado.

COLA DE BUEY A LA HOCHEPOT. — Mientras los pedazos de la cola se están cociendo añadirles dos pies de cerdo cortados cada uno en cuatro pedazos, y una oreja de cerdo entera. Cubrirlo con agua, salarlo a razón de 10 gramos de sal por cada litro de agua; dejarlo hervir y espumarlo como si se tratara de un cocido, dejándolo hervir poco a poco durante dos horas. Al cabo de este tiempo añadirle una pequeña col cortada en cuatro partes, doce cebollitas, una veintena de pequeñas zanahorias redondas y unos diez nabos pequeños en forma de aceituna. Dejarlo cocer todavía durante otras dos horas.

Disponer los trozos en una fuente larga, de forma ovalada, colocar el aderezo en el centro, rodearlo con salchichas chipolata a la parrilla, los pedazos de los pies de cerdo y la oreja cortada en tiras gruesas.

Servir aparte una legumbrera con patatas a la Inglesa cocidas en último momento.

NOTA. — Para variar se pueden brasear los trozos de la cola en vez de hacerlos hervir. En este caso las cebollitas y las zanahorias deben brasearse con la cola y los pies, y la oreja debe servirse aparte. Con las hojas de la col se preparan unas diez coles rellenas y braseadas.

Colocar los trozas en el centro de una fuente alargada y rodear los bordes con coles rellenas alternando con zanahorias y cebollas; en los extremos de la fuente, los trozos de los pies de cerdo, la oreja cortada a tiras y las salchichas chipolata a la parrilla.

Servir al mismo tiempo una legumbrera con patatas a la Inglesa.

COLA DE BUEY ADOBADA A LA PROVENZAL. — Seguir exactamente el mismo procedimiento que se ha indicado para el Adobe Provenzal, substituyendo, sencillamente, los trozos de buey por los trozos de la cola de buey.

Acompañamiento: Lo más apropiado es un puré de patatas, y en general cualquier clase de pasta preparada de una forma u otra.

RIÑONES DE BUEY

Cualquiera que sea la forma de preparar un riñón de buey, nunca resultará un plato delicado. Vale más que las personas exigentes prescindan de él.

Tratamiento: Desgrasar y quitar los nervios del riñón, cortarlo en lonjas un poco gruesas y sumergirlo unos instantes en agua hirviendo; escurrirlo, enjuagarlo, sazonarlo con sal y pimienta, rebozarlo con harina y freírlo en la sartén, a fuego vivo, mitad con aceite y mitad con mantequilla.

Dejarlo escurrir en un colador, espolvorearlo con perejil picado, colocarlo en timbal o en una fuente honda y recubrirlo con salsa de tomate a la Provenzal, con salsa Tirolesa o con cualquier otra salsa, como al Madera, vino blanco, vino tinto, Cazador, etc.

TRIPAS

Comprenden los callos y las tripas propiamente dichas, aunque los primeros también forman parte de la composición de las segundas.

Los callos se adquieren por lo general ya cocidos. En caso que deban prepararse, se limpian cuidadosamente y se dejan cocer lentamente unas cinco horas en agua salada.

CALLOS A LA INGLESA. — Tomar un kilo de callos cocidos y cortarlos en pedacitos cuadrados de cuatro centímetros.

Cortar a cuartos dos cebollas medianas, picarlas y echarlas en una cacerola con 60 gramos de mantequilla. Tapar la cacerola para que las cebollas se cuezan a fuego lento, pero sin tostarse. Al cabo de quince minutos añadirle los callos, volver a tapar la cacerola y dejarlo estofar de diez a doce minutos. A continuación rociarlo con un litro de leche hirviendo, sazonarlo con ocho gramos de sal, una pizca de pimienta fresca molida, unas ramitas de perejil y una hoja de laurel. Dejarlo hervir unos minutos y ligar la leche y la cebolla con tres cucharadas

de harina disuelta con un poco de leche fría. Dejarlo hervir muy lentamente unos quince o dieciocho minutos; quitar las ramitas de perejil y colocar los callos en forma de timbal.

CALLOS A LA GENOVESA. — Tomar un kilo de callos recién cocidos y cortarlos en cuadrados de cinco a seis centímetros. Calentar en una sartén cuatro o cinco cucharadas de aceite y añadir los callos, salteándolos unos instantes para que se evapore toda la humedad.

Aparte se habrá preparado una salsa de tomate aumentada con un buen jugo reducido.

Disponer los pedazos de callos en una terrina o en una fuente honda, poniendo entre cada trozo salsa de tomate y parmesano rallado. Tapar la terrina y mantenerla caliente hasta el momento de servirla.

CALLOS A LA LIONESA. — Cortar a tiras un kilo de callos cocidos y salteados con mantequilla o manteca de cerdo muy caliente. Sazonarlo con sal y pimienta y añadir dos cebollas blancas cortadas en rodajas, salteadas con mantequilla y bien cocidas. Mezclarlo todo bien, salteándolos hasta que queden completamente dorados.

Colocarlos en timbal. Rociarlo con una cucharada de vinagre pasada por una sartén hirviendo y espolvorearlo con perejil rallado.

CALLOS A LA PROVENZAL. — Cortar en tiras un kilo de callos cocidos y espolvorearlos ligeramente con harina.

Calentar en una sartén cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva y añadirle dos cebollas bien picadas; así que éstas comiencen a dorarse mezclarles los callos, sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo hasta que el agua se evapore completamente. Entonces añadir 800 gramos de tomates pelados, deshuesados y desmenuzados, perejil picado y una punta de ajo aplastada. Terminar de sazonarlo con sal y pimienta. Dejarlo cocer lentamente de quince a dieciocho minutos.

Disponerlo en una terrina y servir al mismo tiempo una legumbrera con patatas a la inglesa o salteadas.

CALLOS A LA TIROLESA. — La misma preparación que para los Callos a la Provenzal, con la diferencia de que a la cebolla se le añaden tres o cuatro cucharadas de vinagre antes de poner el tomate.

Se sirven al mismo tiempo patatas a la inglesa o salteadas, o una fuente de macarrones.

CARBONADA A LA FLAMENCA

Cortar en escalopas delgadas aproximadamente un kilo de carne magra de buey (espaldilla o pecho). Sazonarla con sal y pimienta; dorarlas a fuego vivo en una buena grasa clarificada. Al mismo tiempo tostar ligeramente con mantequilla cuatro o cinco cebollas gruesas cortadas en rodajas.

Colocar en una cacerola del tamaño deseado, las escalopas y las cebollas, en capas alternas, colocando en medio un ramillete guarnecido.

Desglasar la sartén donde se han salteado las escalopas con una botella de cerveza (con preferencia Lambic Vieux) y añadir la misma cantidad de fondo oscuro. Hacer la ligazón con 100 gramos de rubio oscuro y completarlo con 50 gramos de cogucho; echar esta salsa sobre la carbonada.

Tapar la cacerola y cocerlo lentamente al horno de dos horas y media a tres horas.

NOTA. — Las carbonadas se sirven generalmente tal cual, es decir con la cebolla dentro; pero ésta también puede colarse por el tamiz, según sea el gusto de los comensales.

BUEY EN ADOBE A LA PROVENZAL

Cortar en trozos cuadrados de unos 100 gramos cada uno dos kilos de buey de la espaldilla o del codillo, mechar cada trozo con una lonjita de tocino con un poco de perejil picado, una punta de ajo triturada y especias.

Poner los trozos de buey en una terrina con dos cebollas grandes cortadas en cuatro pedazos, o bien dos o tres zanahorias cortadas en rodajitas, sal, pimienta y especias. Rociarlo con un litro de un buen vino tinto, un vaso de vinagre de vino, unas cucharadas de coñac y dejarlo en remojo de cuatro a cinco horas.

Echar en una cazuela o en una olla de estofar 100 gramos de carne de tocino grasa y cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva; dejar derretir el tocino; añadir una o dos cebollas cortadas en cuatro pedazos y dejarlas dorar un poco; añadir los trozos de buey y las legumbres bien escurridas, freírlos ligeramente removiéndolos de vez en cuando, añadir un ramillete guarnecido, ramitas de perejil, tomillo, laurel, la cuarta parte de una piel de naranja seca y tres dientes de ajo. Rociarlo con el vino en que se había puesto en remojo y reducirlo a la mitad. Añadir

medio litro de agua hirviendo. Tapar la cazuela herméticamente y cocerlo lentamente unas cinco horas.

Facultativamente se pueden añadir champiñones estofados.

Lo más indicado para acompañar a este guiso provenzal es una fuente de spaghetti o de macarrones con queso, rociados con el jugo del estofado.

EMINCÉS

Los emincés se hacen con las carnes de las sobras que han sido previamente asadas o braseadas, ya sean de buey, carnero o cordero, o corzo.

CARNES ASADAS. — Cortarlas en lonchas muy delgadas, colocarlas en la fuente de servirlas, ligeramente untada con mantequilla, y cubrirlas con la salsa o con el aderezo que se les haya destinado.

En ningún caso las carnes o sobras que provienen de los asados deben ser hervidos, ya que si se hierven quedarían durísimos.

CARNES BRASEADAS. — Cortarlas en lonchas delgadas, colocarlas en la fuente de servicio y cubrirlas con la salsa o con el aderezo elegido. Cubrir la fuente y dejarlas cocer a fuego lento unos instantes.

Las salsas más apropiadas para este plato son: Italiana, Picante, Pimienta, Tirolesa, de tomate, etc.

Acompañamientos para los emincés: Patatas preparadas a voluntad, purés de legumbres, escarola a la crema, judías verdes, jardinera, pastas diversas, etc.

GOULASH

La calidad de este guiso depende especialmente del paprika que se emplee en su preparación. En primer lugar debemos asegurarnos de que sea de buena calidad, de color rosado y suave, pues la mayoría del paprika que se encuentra en los comercios tiene demasiada pimienta; en realidad no es más que pimienta de Cayena, cuyo uso estropearía completamente este plato.

GOULASH A LA HÚNGARA. — Cortar a trozos cuadrados de unos 90 a 100 gramos un kilo de carne de buey de la parte de las costillas, si es posible.

Calentar, en una cazuela para estofado, cuatro cucharadas de mantequilla o de grasa de cerdo, añadir los trozos de carne y tres o cuatro cucharadas de cebolla picada. Saltear estos trozos a fuego moderado hasta que la cebolla se haya dorado un poco. Sazonarlo con sal, una pizca de pimienta y una cucharada de postre de paprika de buena calidad. Después añadir 300 o 400 gramos de tomates pelados, deshuesados y picados, medio litro de agua caliente y un ramillete guarnecido. Tapar la cacerola y cocerlo a horno suave durante una hora y media.

Al cabo de este tiempo completarlo con 600 gramos de patatas cortadas a cuartos y agua hervida hasta cubrir las patatas. Continuar la cocción al horno hasta que esté a punto.

También se puede cocer la carne sin añadirle patatas, y acompañar el Goulash con arroz, pasta o patatas hervidas al vapor. En este caso el caldo debe reducirse a la mitad.

PICADILLOS

El picadillo de buey se prepara en la misma forma que el picadillo de cordero. La carne de oveja y cordero asada es la más apropiada para el picadillo. (Véase Picadillo de cordero.)

También se puede hacer un picadillo con toda clase de carnes, aves, caza mayor y menor, lo cual resulta muy apropiado para aprovechar las sobras de una comida de la víspera.

POPIETAS

Las popietas se componen de escalopas cortadas de la cabeza del contrafilete, con un peso de 100 a 110 gramos. Estas escalopas deben aplastarse lo suficiente para que tengan unos diez centímetros de largo por cinco de ancho. Después de colocar encima un relleno fino de salchichas al que se le añade una tercera parte de miga de pan humedecida con leche o caldo, un poco de perejil y una escalonia picada, sal, pimienta y moscada rallada, se enrollan sobre sí mismas en forma de cucurucho, atándolas con unas vueltas de cordel fino. A continuación se albardan con una lonja de tocino.

Estas popietas se colocan en una fuente de saltear de tamaño adecuado, encima de una capa de zanahorias, cebollas en rodajas y cortezas de tocino pasadas por agua hirviendo. Cubrirlo con un buen fondo y brasearlo de manera corriente.

En el momento de servir desatar las popietas y colocarlas en una

fuente redonda, desgrasar el fondo de la cocción, reducirlo a una tercera parte y echarlo tal cual sobre las popietas o añadir al fondo unas cucharadas de salsa media glasa.

Acompañamiento: de Guisantes, a la Jardinera, Espinacas, toda clase de purés de legumbres, fideos, rizotto, etc.

LOOSE-TINKEN O PÁJARO SIN CABEZA. — Este es el nombre que se da en Bélgica a las popietas de buey adornadas en el centro con una gran lonja de tocino sazonada. Estas popietas se tratan igual que la Carbonada de Buey a la Flamenca.

LA TERNERA

TUÉTANOS Y SESOS

Trataremos juntos a estos dos elementos, no sólo por su similitud, sino también porque pueden prepararse en las mismas formas.

Su tratamiento preliminar o cocción es el mismo que para los Tuétanos y Sesos de Buey.

TUÉTANOS TOSCA. — *Porporciones para seis u ocho personas:* Cortar en trozos de tres centímetros de longitud 400 gramos de tuétanos escalfados, meterlos en una cacerola con dos cucharadas de mantequilla fina, añadir 24 colas de cangrejos y 100 gramos de trufa cortada en rodajas. Cubrir este guiso con salsa Bechamel a la Crema, a la que se le habrá añadido dos cucharaditas de mantequilla de cangrejos; mantenerlo caliente.

Escalfar en agua salada 150 gramos de macarrones, escurrirlos, ligarlos con mantequilla, queso parmesano fresco rallado y una cucharada de Bechamel. Presentarlos en timbal, cubrir el fondo con la mitad de los macarrones, colocar sobre éstos la mitad del guiso de tuétanos, recubrirlo con los restantes macarrones y completarlo con los tuétanos.

SESOS BEATRIZ. — Cortar en forma de pequeños dados un seso escalfado y bien escurrido, añadirle una tercera parte de su volumen de perfecto foie-gras trufado y cuatro cucharadas de salsa Bechamel.

Con esta preparación, formar bolas del tamaño de un huevo, colocarlas sobre una plancha espolvoreada con harina, aplastarla de forma que tengan un centímetro y medio de espesor, a continuación pasarlas en huevo batido y rebozarlas con miga de pan recién preparada.

Unos instantes antes de servirlas tostarlas en la sartén con mantequilla clarificada hasta que adquieran un hermoso color dorado.

Colocarlas en forma de corona y adornar el centro con puntas de espárrago con mantequilla.

SESOS CON MANTEQUILLA NEGRA. — El mismo procedimiento que para los Sesos de Buey.

SESOS MIREILLE. — Cortar un seso escalfado en escalopas de un centímetro y medio, rebozarlos con harina y dorarlos por los dos lados en una sartén con mantequilla.

Colocarlos en forma de corona sobre zócalos de sémola del mismo tamaño y previamente dorados con mantequilla; colocar una buena rodaja de trufa sobre cada escalopa, untarlos con salsa bechamel, espolvorearlos con queso rallado, rociarlos con mantequilla derretida y glasearlos al horno. Adornarlo con puntas de espárrago con mantequilla.

VOLOVÁN DE SESOS CON HUEVO. — Cortar en escalopas uno o dos sesos escalfados, colocarlos en una fuente de saltear del tamaño deseado, en la cual se habrán puesto a calentar una o dos cucharadas de mantequilla; por cada seso añadir tres huevos duros cortados en rodajas y unas láminas de trufa.

Cubirlo todo con una buena salsa Bechamel a la crema y llenar con todo ello una corteza de volován recién sacada del horno.

BRAZUELO DE TERNERA

El brazuelo de ternera se puede preparar cocido a la sartén, estofado con mantequilla o asado. Cuando en un restaurante debe prepararse como plato del día, bajo todo punta de vista es preferible hacerlo asado, pero tomando la precaución de cuidar mucho de su cocción de forma que se pueda obtener un jugo perfecto desglasando el fondo con un jugo preparado con los restos y sobras de la ternera. Debe tenerse en cuenta que cuando una carne está destinada a servirse como plato del día, hace falta el doble de jugo; es una condición muy importante que a menudo se olvida.

No obstante, el jugo de cualquier asado nunca debe desgrasarse por completo, pues no debe olvidarse que es de la grasa donde se desprende el sabor y el fumet de la carne.

Un jugo demasiado desgrasado limpia las carnes, pero les quita el aroma.

El brazuelo de ternera puede ir acompañado con cualquier aderezo o pastas diversas.

El brazuelo de ternera se sirve igualmente frío, y en este caso se puede hacer braseado. Su aderezo puede ser, entonces, de zanahorias, fondos de alcachofas braseados, adornados con una macedonia de legumbres ligada con salsa mayonesa.

El aderezo es voluntario, pero es obligatorio acompañar el brazuelo con su fondo del braseado y, en este caso, el fondo debe estar desgrasado y formando gelatina.

COSTILLAS DE TERNERA

Las costillas de ternera pueden hacerse a la parrilla o salteadas; pero en la mayoría de los casos se prefiere el segundo método.

COSTILLA DE TERNERA A LA BORDELESA. — Saltear la costilla con mantequilla. Una vez alcanzado el punto de cocción deseado, colocarla en la fuente de servicio; completar el fondo de la cocción con medio vaso de vino blanco, añadir una cucharada de glasa de carne rubia y dos cucharadas de caldo blanco; si ocurriera que la mantequilla se desligase de la glasa de carne, añadir simplemente una o dos cucharadas de caldo o de agua para volverla en su punto.

Rodear la costilla con seis cebollas pequeñas glaseadas, unas cucharadas de patatas cortadas en forma de cuadraditos y cocidas con mantequilla y unos fondos de alcachofa crudos cortados en rodajas muy delgadas y salteados con mantequilla. Echar el jugo de la cocción sobre la costilla de ternera.

Si se desea se le puede añadir un ramito de perejil frito.

COSTILLA DE TERNERA EN COCOTTE A LA PAISANA. — Saltear una costilla de ternera, ponerla luego en una cocotte o cazuela de barro del tamaño deseado. Completar el fondo de la cocción con una cucharada de agua o de caldo y echarlo en la cocotte.

Por separado se habrán puesto en una cacerola cuatro cebollas pequeñas, cuatro zanahorias tiernas, cuatro patatas cortadas en forma de aceitunas grandes, un ramillete compuesto de ramitas de perejil y media hoja de laurel; una pizca de sal, 4 cucharadas de guisantes tiernos y una cucharada de mantequilla, añadiendo la suficiente agua como para que las legumbres queden cubiertas. Tapar la cacerola y cocerlo sin precipitación; retirar el ramillete y echarlo todo en la cocotte donde se ha dispuesto la costilla.

COSTILLA DE TERNERA FRÍA. — La costilla o las costillas de ternera frías constituyen un excelente plato de almuerzo. En este caso las costillas se brasean tal como la lendrecilla de ternera, se colocan en una fuente honda de porcelana y se rodean con el fondo del braseado desgrasado y pasado por el tamiz fino. Este fondo forma gelatina y es el mejor acompañamiento que puede dársele.

Sin embargo, también puede servirse al mismo tiempo una ensalada de legumbres o una ensalada corriente, según el gusto.

COSTILLA DE TERNERA MARQUESA. — Saltear una costilla de ternera y disponerla en una fuente de servicio; completar el fondo de cocción con dos cucharadas de vino de Madera, añadir una trufa pequeña pelada y cortada en juliana, una cucharadita de glasa de carne y tres cucharadas de crema fresca; dejarlo hervir unos segundos y añadir a la salsa una cucharada parfait de foie-gras, pasarlo por el tamiz y recubrir inmediatamente con esta salsa la costilla de ternera.

Servir al mismo tiempo un aderezo de puntas de espárrago con mantequilla.

COSTILLA DE TERNERA A LA MILANESA. — Empanar una costilla de ternera y freírla con mantequilla. Servirla rodeada con un aderezo de macarrones ligados con mantequilla y queso de Parma, a los que se habrán mezclado una juliana de trufas, champiñones y lengua. Salsearlo ligeramente con un chorro de salsa de tomate.

COSTILLA DE TERNERA EMPANADA. — Salar ligeramente la costilla de ternera, rebozarla con harina, después con huevo batido y a continuación con miga de pan recién preparada; freírla lentamente con mantequilla clarificada, disponerla en la fuente de servicio y recubrirla con la salsa siguiente:

Derretir una cucharada de glase de carne a la que se le añaden dos cucharadas de caldo corriente, dejarlo hervir dos segundos y mezclarle a fondo una cucharada de mantequilla fina.

La costilla o las costillas de ternera empanadas pueden ir acompañadas con los mismos aderezos que la Costilla de Ternera Salteada.

COSTILLA DE TERNERA POJARSKI. — Separar la carne del hueso, quitarle los nervios, picarla junto con la cuarta parte de su peso de mantequilla y otro tanto de miga de pan empapada con crema. Sazonarlo con sal y a continuación colocar este picadillo junto al hueso y darle su forma anterior. Rebozarla con huevo y miga de pan y freírlo con mantequilla.

Todos los aderezos de legumbres y pastas son adecuados para la costilla de ternera Pojarski.

NOTA. — Si se desea se puede suprimir el hueso; en este caso, con el picadillo se recompondrán las costillas pero sin hueso.

COSTILLA DE TERNERA SALTEADA. — Sazonar la costilla con sal, rebozarla con harina y dorarla ligeramente con mantequilla por los dos lados. Continuar la cocción lentamente, evitando especialmente que se queme la mantequilla, por lo que hay que prestar mucho cuidado.

Una vez alcanzado su punto de cocción, disponer la costilla sobre la fuente de servicio, completar el fondo de la cacerola con dos o tres cucharadas de caldo o sencillamente con agua; obteniendo así un jugo exquisito que da el sabor al guiso. Echar este jugo sobre la costilla y servirla inmediatamente.

La costilla o costillas salteadas pueden servirse acompañadas con una gran variedad de aderezos: espinacas, escarola, guisantes con mantequilla o a la paisana, puré de patatas, zanahorias, tomates salteados, fideos, spaghetti, puré de castañas, etc.

COSTILLA DE TERNERA CON TRUFAS. — Saltear la costilla con mantequilla y disponerla en la fuente de servicio. Desgranar los fondos de la cocción con dos cucharadas de vino de Madera y dos cucharadas de caldo. Añadir una trufa pelada y cortada en rodajas y una cucharada de glasa de carne; hervirlo dos segundos, añadir a la salsa una cucharada de mantequilla fina y echarlo sobre la costilla.

Si se desea, este plato se puede acompañar con puntas de espárragos, alcachofas con mantequilla, puré de patatas, puré de castañas, puré de apio, fideos, etc.

FILETE MIGNON DE TERNERA

Este filete está situado sobre la silla, a cada lado del espinazo y corresponde exactamente al filete de buey.

FILETE DE TERNERA EN COCOTTE AL JUGO. — Cocer el filete con mantequilla, pero tomando la precaución, desde el momento en que comience a tomar un ligero color marrón, de añadir una cucharada de agua; renovar esta operación de vez en cuando, con objeto de obtener un jugo perfecto.

Disponer el filete en una cocotte, con su jugo.

A voluntad, se le puede añadir un aderezo de trufas, champiñones, salsa Cazador, salsa Provenzal o Tirolesa. Los acompañamientos más indicados para el filete de ternera son los de legumbres y pastas.

HÍGADO DE TERNERA

HÍGADO DE TERNERA A LA INGLESA. — Cortar el hígado en lonchas de un peso medio de unos 100 gramos. Sazonarlas con sal y pimienta, enharinarlas y saltearlas con mantequilla o hacerlas a la parrilla.

Disponerlas alternando las lonchas de hígado con una loncha de bacón a la parrilla.

Para hacer el tocino a la parrilla, colocar las lonchas en una fuente, dorarlas en el horno y rociar el hígado con la grasa que se escurra.

HÍGADO DE TERNERA SALTEADO A LA BORDELESA. — Cortar el hígado en lonchas; sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas con harina y saltearlas con mantequilla. Disponerlas en forma de corona en la fuente de servicio y adornar el centro con setas salteadas a la Bordelesa.

Rociar las lonchas de hígado con salsa de tomate un poco picante.

El hígado de ternera salteado puede acompañarse con puré de patatas, patatas salteadas o Maître-d'Hôtel, etc., o bien recubierto con salsa Italiana, Picante, Cazador, de tomate, Provenzal, Tirolesa, etc.

HÍGADO DE TERNERA SALTEADO A LA LIONESA. — Saltear el hígado y disponerlo en forma de corona en la fuente de servicio; colocar en medio un aderezo de cebollas cortadas en rodajas delgadas cocidas con mantequilla a fuego lento, a las que se añade un poco de glasa de carne; por último rociar el filete con un chorrito de vinagre pasado por la sartén hirviendo.

HÍGADO DE TERNERA A LA CASERA. — Mechar el hígado con unas lonchas de tocino sazonadas con especias y dorarlo con mantequilla o con buena grasa. Sazonarlo con sal y pimienta, mojarlo con un vaso de vino blanco o tinto y rodearlo de una docena de cebollitas, dos docenas de zanahorias pequeñas y un ramillete compuesto de perejil, una hoja de laurel y briznas de tomillo. Cubrirlo con caldo corriente. Tapar la cazuela y cocerlo a fuego lento durante hora y media.

BROCHETAS DE HÍGADO DE TERNERA. — Cortar el hígado en trozos cuadrados de dos a tres centímetros, y uno y medio de grueso; sazonarlos con sal y pimienta y saltearlos a fuego vivo con mantequilla, el tiempo justo para que se traben. Ensartarlos en unos pinchitos, alternándolos con pedazos de tocino del pecho cortados delgados y con

rodajas de champiñones igualmente salteados con mantequilla. Espolvorearlos ligeramente con corteza de pan rallado y hacerlos a la parrilla.

Servir al mismo tiempo una salsera con salsa Diabla o salsa Picante.

HÍGADO DE TERNERA A LA MILANESA. — Cortar el hígado en lonchas; sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas con harina, pasarlas por huevo batido, rebozarlas de nuevo con miga de pan y freírlas con mantequilla.

Disponerlas en la fuente en forma de corona; adornar el centro con macarrones, tal como se ha indicado en la Costilla de Ternera.

Según el gusto, se pueden reemplazar los macarrones por rizotto.

PAN DE HÍGADO DE TERNERA. — Picar y pasar por el tamiz 500 gramos de hígado de ternera, añadiéndole 125 gramos de miga de pan humedecida con unas cucharadas de leche hervida y una cucharada de cebolla muy picada y ligeramente rehogada en mantequilla. Reunir el puré que resulte y añadirle sal, pimienta, nuez moscada rallada, tres huevos enteros y tres yemas, dos decilitros de crema fresca y mezclarlo todo a fondo.

Poner esta preparación en un molde para carlota untado con mantequilla y escalfarlo lentamente al baño maría.

Al momento de servirlo retirarlo del molde, disponerlo en una fuente de servicio y rociarlo con un buen jugo de ternera reducido al que se le ha añadido salsa de tomate.

NOTA. — Si se desea, se puede substituir el molde grande por otros varios más pequeños.

JARRETE DE TERNERA

JARRETE DE TERNERA A LA PAISANA. — Tomar un kilo y medio de jarrete, cortarlo en rodajas de cinco o seis centímetros de espesor, sazonarlas con sal y pimienta, enharinarlas y dorarlas por los dos lados con mantequilla en una salteadora. Añadir una docena y media de cebollitas, dos docenas de zanahorias pequeñas y un ramillete guarnecido. Cubrirlo con caldo blanco hasta el nivel de las legumbres; tapar la cacerola y cocerlo a fuego lento unos treinta minutos, añadiendo entonces dos docenas de patatitas tempranas y medio litro de guisantes frescos; si es necesario añadir caldo con objeto que las legumbres permanezcan recubiertas. Tapar la cacerola y continuar la cocción otros cuarenta o cincuenta minutos aproximadamente.

JARRETE DE TERNERA OSSO-BUCCO. — *Proporciones:* Un kilo y medio de ternera. Cortar los jarretes en rodajas, igual que en la

receta anterior, sazonarlas, enharinarlas y dorarlas con manteca de cerdo. Cuando estén en su punto añadir 150 gramos de cebolla picada y dejarla dorar ligeramente; completarlo con un kilo de tomates pelados, deshuesados y picados, y media botella de vino blanco. Cubrir la carne hasta media altura con caldo blanco; añadir un ramillete guarnecido y dejarlo cocer durante una hora y media, después de lo cual el fondo debe encontrarse en su punto.

Disponer las rodajas de los jarretes, cubrirlas con el fondo y el aderezo y añadirles una pizca de perejil picado.

LENGUA DE TERNERA

LENGUA DE TERNERA BRASEADA. — Poner la lengua o las lenguas en una cacerola, cubrirlas con agua y dejarlas hervir quince minutos, escurrirlas, enfriarlas y ponerlas en otra cacerola cuyo fondo estará cubierto con desperdicios de tocino y cebollas y zanahorias cortadas en rodajas; sazonarlo ligeramente con sal y pimienta. Cubrirla hasta media altura con vino blanco y caldo corriente y dejarlo reducir por completo. A continuación mojarlo con un caldo algo soso hasta el nivel de la lengua, y añadir un ramillete guarnecido; tapar la cacerola y cocerlo a fuego lento hasta las tres cuartas partes de su cocción.

Escurrir la lengua, quitarle la piel y volverla a poner en su jugo, dejando que se reduzca hasta punto de glasa.

Disponer las lenguas enteras o cortadas por la mitad, a lo largo; colar a presión los fondos de la cocción y echarlos sobre las lenguas.

La lengua de ternera braseada puede acompañarse con espinacas, escarola, acedera, guisantes, a la jardinera o con toda clase de purés de legumbres.

Las salsas más apropiadas son Cazador, Italiana, Picante, tomate, etcétera.

NUEZ DE TERNERA Y SUS DERIVADOS ESCALOPAS - FRICANDÓ - POPIETAS - MEDALLONES

La nuez de ternera por lo general se mecha, pero sólo por la parte descubierta que toca al hueso de la pierna.

La forma de preparación más adecuada es el braseado.

NUEZ DE TERNERA BRASEADA. — Hermosear la nuez. Colocarla en una cacerola con restos y cortezas de tocino, cebollas y zanahorias en rodajas y un ramillete guarnecido. Salarlo ligeramente; rociarlo

con dos decilitros de caldo corriente y reducirlo por completo; cubrirlo de nuevo con caldo hasta la mitad de la altura de la carne; hervirlo unos minutos. Tapar la cacerola y ponerla en el horno, tomando la precaución de rociar a menudo la carne con el caldo; en último momento quitar la tapadera de la cacerola y glasear la superficie hasta que adquiera un bonito color marrón, rociando la nuez con el fondo de la cocción.

Colocar la nuez en la fuente de servicio con una parte de su jugo colado, y el resto se sirve en la salsera.

Aderezos más apropiados: Financiera, zanahorias pequeñas, guisantes, espinacas, escarola, acedera, cohombros, puntas de apio braseadas, lechuga, puré de guisantes, puré Soubise, puré de castañas, fideos con mantequilla, etc.

NUEZ DE TERNERA FRÍA

NUEZ DE TERNERA CON GELATINA. — Albardar las carnes de una nuez de ternera con tocino y jamón crudo cortados en filetes. Brasear la nuez tal como ya se ha indicado, añadiéndole además un pie de ternera, que se habrá dejado ocho o diez minutos en agua hirviendo y cortado luego a trozos, y un vaso grande de vino blanco. Cuando esté bien cocida ponerla en una terrina con su fondo de cocción pasado por el chino y dejarla enfriar hasta el día siguiente.

En el momento de servirlo poner la terrina en agua caliente y voltear su contenido en una fuente ovalada lo suficientemente grande como para poderla rodear con montoncitos de zanahorias recién cocidas en caldo blanco y mantequilla, intercaladas con pequeñas tartaletas con puntas de espárrago muy verdes.

Si se desea, se puede acompañar la nuez de ternera con macedonia de legumbres con mayonesa, ensalada rusa, tomates pequeños adornados con ensalada de atún, anchoas, huevos duros, etc.

ESCALOPAS DE TERNERA

De preferencia, las escalopas se cortan del filete, del contrafilete o, en todo caso, de la nuez. Su peso normal debe ser de unos 100 gramos.

Cuando las escalopas han de hacerse rebozadas se aplastan muy delgadas; pero las que se han de saltear deben cortarse a lo largo o al través, dejando la parte de la carne junto al hueso, y aplastándola muy ligeramente.

ESCALOPAS DE TERNERA A LA INGLESA. — Sazonar las escalopas, enharinarlas, empaparlas en huevo batido, rebozarlas con miga de pan recién preparada y freírlas con mantequilla clarificada.

Disponerlas en forma de turbante intercalándolas con lonchas de jamón salteadas con mantequilla.

Servir al mismo tiempo guisantes cocidos a la Inglesa u otras clases de legumbres o purés.

ESCALOPAS DE TERNERA A LA MILANESA. — Rebozar las escalopas con miga de pan mezclada con queso de Parma rallado; freírlas con mantequilla clarificada.

Disponerlas en forma de turbante y colocar en el centro un aderezo de macarrones a la Milanesa.

ESCALOPAS DE TERNERA SALTEADAS. — Cortar las escalopas tal como ya se ha indicado, a lo largo o al través; sazonarlas, enharinarlas y freírlas con mantequilla, tomando la precaución que ésta no se queme; dejar que tomen por ambos lados un agradable color tostado.

Disponer las escalopas en una fuente. Por cada dos piezas añadir a la mantequilla de la cocción tres cucharadas de caldo y dos cucharadas de glasa de carne; dejarlo hervir un momento y echarlo sobre las escalopas. Si es necesario se puede suprimir la glasa de carne.

Como acompañamiento: Escarola, espinacas, guisantes, puntas de espárrago, judías verdes, puré de patatas, patatas salteadas, patatas a la crema, puré de castañas, *Salsas:* Cazador, La Valière, Tirolesa, de trufa. *Aderezos:* A la Financiera y tallarines con mantequilla resulta lo más indicado para las escalopas, tanto si son empanadas como no.

Todas las preparaciones indicadas para las Costillas de Ternera se pueden aplicar a las escalopas.

FRICANDÓ

El fricandó es un filete de ternera cortado de la nuez, en la dirección de las fibras de la carne, y cuyo espesor no debe sobrepasar los cuatro centímetros.

Después de golpear la carne se procede a mecharla cuidadosamente.

El fricandó siempre se hace braseado, y debe quedar muy cocido.

Todos los aderezos incluidos en la receta de Nuez de Ternera pueden aplicarse al fricandó.

PIES DE TERNERA

En primer lugar, los pies de ternera deben deshuesarse, ponerlos en agua fría y dejarlos hervir unos minutos; a continuación se dejan enfriar y se cuecen en un caldo blanco o se brasean, según como se hayan de servir.

Sin embargo, cuando de los pies de ternera se desea obtener una gelatina clara bastará hervirlos en agua con un chorro de limón, pero sin sal.

Desde la aparición en el comercio de las gelatinas obtenidas de diversos productos, la cocina moderna ha abandonado casi por completo el empleo de gelatina de pies de ternera, lo que en muchos aspectos es un error.

PIES DE TERNERA CENICIENTA. — Cocer los pies de ternera de una de las formas indicadas. Cortarlos en pequeños dados, añadirles unas cucharadas de trufa picada y otro tanto de carne de salchicha. Formar con este preparado unas porciones aplastadas de unos 60 a 70 gramos; envolverlas con crepineta, rociarlas con mantequilla derretida, espolvorearlas ligeramente con miga o corteza de pan rallada y freírlas lentamente.

Servir al mismo tiempo un puré de patatas.

PIES DE TERNERA A LA PARRILLA. — Una vez cocidos, escurrirlos y espolvorearlos ligeramente con mostaza, rociarlos con mantequilla; rebozarlos con miga de pan y hacerlos a la parrilla a fuego moderado.

Servir aparte: Una salsa picante o una salsa Diabla.

PIES DE TERNERA A LA PROVENZAL. — Una vez cocidos cortarlos en juliana gruesa y enharinarlos.

Porciones por dos pies de ternera: Un kilo de tomates pelados, deshuesados y picados.

Calentar en una sartén seis cucharadas de aceite de oliva, añadir los pies de ternera, dejarlos dorar unos minutos, rociarlos con vino blanco; añadir los tomates, una puntita de ajo, perejil y sazonarlos con sal y pimienta.

PIES DE TERNERA PARA ENTREMÉS. — Una vez cocidos, cortarlos a tiras y condimentarlos a voluntad, según el gusto.

Los pies de ternera que deban servirse fríos han de prepararse estando calientes y después dejarlos enfriar.

Los pies de ternera a la Provenzal, servidos fríos constituyen un entremés excelente, y se les pueden añadir aceitunas negras.

En este caso los pies deben estar muy cocidos.

MOLLEJAS DE TERNERA

Las Mollejas de Ternera pueden figurar en las minutas más ricas. Deben elegirse muy blancas, sin ninguna mancha de sangre y ponerlas a limpiar en agua corriente o cambiar a menudo el agua.

A continuación poner las mollejas en una cazuela bastante grande y echarles abundante agua fría. Poner la cacerola a fuego muy vivo y al primer hervor retirarla del fuego. A continuación dejarlas en agua fría, quitarles las partes nerviosas y cartilaginosas y prensarlas entre dos trapos.

Generalmente las mollejas se mechan con buen tocino; otras veces se envuelven simplemente en lonchas de tocino. También se pueden mechar con trufa o lengua. De cualquiera de las formas se brasean en oscuro o en blanco, según los casos.

La molleja de ternera incluye dos partes diferentes de forma y calidad. Una de ellas es la nuez, representada por la parte redonda, y la otra es el cuello, la parte más alargada, que es menos delicada que la nuez.

MOLLEJAS DE TERNERA BONNE-MAMAN. — Cortar en juliana gruesa y corta las legumbres destinadas al braseado de las mollejas, poniendo una tercera parte de su volumen de blanco de apio también cortado en juliana. Brasear las mollejas sobre esta juliana, rociándolas con un excelente fondo de ternera. Glasearlas en último momento.

Disponer las mollejas en una terrina o fuente honda, con la juliana de legumbres y los fondos de cocción reducidos. Tapar la terrina y servirlo.

NOTA. — Cuando se han de brasear mollejas de ternera es indispensable preparar con la anticipación necesaria cierta cantidad de fondo o caldo poco salado, con algunos desperdicios y huesos de ternera. Este fondo o caldo se empleará para mojar las mollejas.

MOLLEJAS DE TERNERA BRASEADAS EN OSCURO. — Una vez mechadas las mollejas, o simplemente albardadas, colocarlas en una salteadora cuyo fondo se habrá cubierto con rodajas de cebolla, trocitos de zanahoria y restos y cortezas de tocino. Salarlas ligeramente

y rociarlas (por cada dos o tres mollejas) con dos decilitros de fondo previamente preparado. Tapar la fuente y reducir el caldo; mojarlo de nuevo hasta los dos tercios de su altura y añadir un ramillete guarnecido. Tapar la fuente o cacerola y ponerla al horno. Vigilar la cocción, rociando a menudo las mollejas, y en último momento glasearlas con un bonito color oscuro.

MOLLEJAS DE TERNERA BRASEADAS EN BLANCO. — Misma forma de preparación que la anterior, con la diferencia que se procurará que el fondo de cocción no se reduzca demasiado y que las mollejas no queden glaseadas.

Las mollejas de ternera braseadas en oscuro pueden adornarse a la Financiera, con aceitunas, con champiñones, con trufas, y acompañarse con fideos, macarrones, arroz, con toda clase de legumbres verdes, purés de legumbres, puré de castañas, etc.

Las mollejas de ternera braseadas en blanco se adornan especialmente a la Tolosana, con conchas a la crema, juliana de trufas, fideos con mantequilla, etc.

Las puntas de espárragos constituyen siempre un acompañamiento apropiado para las dos clases de preparación de las mollejas.

ESCALOPAS DE MOLLEJAS DE TERNERA. — Las escalopas se cortan, según sea el caso, de mollejas de ternera braseadas o simplemente de mollejas que se han pasado unos minutos por agua hirviendo, después en agua fría y a continuación puestas a prensar.

En el momento de servirlas, salarlas ligeramente, enharinarlas cocerlas con mantequilla.

ESCALOPAS DE MOLLEJAS DE TERNERA FAVORITA. — Cortar las escalopas de mollejas que se han prensado, sazonarlas con sal y pimienta, enharinarlas y saltearlas con mantequilla. Saltear al mismo tiempo con mantequilla otras tantas escalopas de foie gras fresco sazonado y rebozado con harina.

Disponer las escalopas en forma de corona y colocar sobre cada una de ellas una escalopa de foie gras.

Salsearlo todo con una buena salsa al vino de Madera, a la que se le habrán añadido rodajas de trufa. Adornar el centro de la fuente con puntas de espárrago con mantequilla.

ESCALOPAS DE MOLLEJAS DE TERNERA GRAN DUQUE. — Cortar las escalopas de mollejas recién braseadas en blanco.

Disponer en corona, en la fuente de servicio, el mismo número de zócalos de sémola dorados con mantequilla por ambos lados. Colocar

encima de cada uno una escalopa de molleja y sobre ésta una hermosa rodaja de trufa; cubrirlas con una fina salsa Bechamel a la crema y espolvorearlas con queso rallado.

Rociarlas con mantequilla y glasearlas a fuego vivo al horno. Adornar el centro con un montoncito de puntas de espárrago con mantequilla.

ESCALOPAS DE MOLLEJAS DE TERNERA MARISCAL. — Cortar las escalopas de mollejas braseadas en blanco; rebozarlas con huevo y miga de pan y dorarlas por ambos lados con mantequilla clarificada. Disponerlas en forma de corona, untarlas ligeramente con glasa de carne aumentada con mantequilla. Adornar el centro con puntas de espárrago con mantequilla.

Servir al mismo tiempo una salsera con salsa Suprema con trufas.

ESCALOPAS DE MOLLEJAS DE TERNERA ROSSINI. — Seguir el mismo procedimiento indicado para las Escalopas Favorita, pero suprimiendo las puntas de espárrago y substituyéndolas por fideos con mantequilla y queso de Parma.

ESCALOPAS A LA FLORENTINA. — Son idénticas a las Escalopas Rossini, pero aquí los fideos se substituyen por un rizotto con queso de Parma.

MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA. — Una vez las mollejas en la prensa, partirlas por la mitad horizontalmente a lo grueso; sazonar los pedazos con sal y pimienta, sumergirlos en mantequilla derretida y hacerlos a la parrilla a fuego lento.

Servir aparte: Salsa Diabla o Bechamel, o, sencillamente, mantequilla Maître-d'Hôtel.

Unos guisantes frescos a la Inglesa acompañan bien a las mollejas de ternera a la parrilla.

MOLLEJAS DE TERNERA MONSELET. — Brasear las mollejas en oscuro. Una vez listas, colocarlas en una terrina redonda no muy alta y del tamaño deseado. Recubrirlas con trufas crudas cortadas en rodajas gruesas y colar encima los fondos del braseado; taparlo y unir la tapadera con un cordón de pasta hecha con agua y harina.

Dejar la terrina en el horno unos siete u ocho minutos y servirla tal cual.

Presentar al mismo tiempo un timbal de macarrones ligados con mantequilla, puré de foie gras y parmesado.

LANDRECILLAS DE MOLLEJAS DE TERNERA MIREYA. — Cortar las landrecillas de una molleja de ternera braseada, colocarlas

sobre zócalos de sémola dorados con mantequilla por ambos lados en una sartén y dispuestos en círculo en la fuente de servicio. Cubrir las landrecillas con rodajas de trufas frescas cuidadosamente peladas y untadas con salsa Bechamel a la crema. Espolvorearlas con queso fresco rallado y rociarlo con mantequilla derretida. Poner la fuente en el horno unos instantes, para obtener así un ligero color tostado. Servir al mismo tiempo puntas de espárragos con mantequillas.

LANDRECILLAS DE MOLLEJAS DE TERNERA CON TUÉTANO. — Cortar las landrecillas de una molleja de ternera braseada y colocarlas sobre unos pequeños zócalos de sémola, preparados como en las recetas precedentes y, dispuestos en una fuente de barro, espolvorearlos con queso fresco rallado y cubrirlos con una salsa de tuétano a la que se le añade una pizca de salsa de tomate. Tapar la fuente y tenerla al calor durante cuatro o cinco minutos antes de servir.

LANDRECILLAS DE MOLLEJAS DE TERNERA VICTORIA. — Cortar las landrecillas de una molleja de ternera braseada, colocarlas en unos pequeños zócalos de sémola preparados como los precedentes y dispuestos en círculo en la fuente de servicio. Untarlos con un puré de champiñones a la crema al que se le añade trufa cortada en forma de pequeños dados. Espolvorearlo con queso y rociarlo con mantequilla derretida. Gratinarlo ligeramente al horno. Colocar en el centro de la fuente un montoncito de puntas de espárragos.

LANDRECILLAS DE MOLLEJAS DE TERNERA CASTELLANA. — La misma preparación que para las landrecillas Victoria, excepto el puré de champiñones, que se substituye por un puré de alcachofas.

VOLOVÁN DE MOLLEJAS DE TERNERA FINANCIERA. — Cortar en escalopas unas mollejas de ternera braseadas en oscuro, sin mechar; ponerlas en una salteadora junto con quenefas, cabezas de champiñones, rodajas de trufa y aceitunas. Cubrirlo todo con una salsa mediaglasa aumentada con los fondos del braseado y reducida al punto deseado. Añadir a la salsa, en el momento de servir, unos trocitos de mantequilla fresca y llenar con todo ello una corteza de volován recién cocida. Taparla con su tapadera.

VOLOVÁN TOLOSANO. — Cortar en escalopas unas mollejas de ternera braseadas en blanco y sin mechar; colocarlas en una fuente de servicio untada con mantequilla con cabezas de champiñones, rodajas de trufas, quenefas e hígados de pularda, cubriéndolo todo con

una salsa Suprema o una salsa Alemana completada con unos trocitos de mantequilla fina, y echarlo dentro de la corteza del volován. Cubrirlo con su tapa y servirlo muy caliente.

MOLLEJAS DE TERNERA FRÍA

Aunque no acostumbran a ser muy solicitadas, no por ello dejan de constituir un manjar exquisito.

MOLLEJAS DE TERNERA RICHELIEU. — Brasear las mollejas tal como se ha indicado en la receta Mollejas de Ternera Bonne-Maman, conservando el fondo del braseado lo suficientemente abundante para que cubra la molleja en la cazuela. Unos instantes antes de su cocción completa añadirle una juliana de trufa.

Colocar las mollejas de ternera en la cazuela y echar encima el fondo y el aderezo.

Poner la cazuela rodeada de hielo y, cuando el fondo se haya transformado en gelatina, quitar la grasa que se habrá cuajado en la superficie. Disponer la cacerola en una fuente cubierta con una servilleta y rodeada de hielo en nieve.

RIÑONES DE TERNERA

Para poder saltear los riñones de ternera, en primer lugar deben estar desgrasados, sin nervios y cortados no demasiado delgados, para evitar que endurezcan. Si se desea hacerlos a la parrilla se disponen de forma que quede alrededor una delgada capa de grasa, después de lo cual se dividen en dos a lo largo y se ensartan.

RIÑÓN SALTEADO CON CHAMPIÑONES. — Cortar el riñón, sazonarlo con sal y pimienta, saltearlo a fuego vivo con mantequilla y colocarlo en un plato.

Echar en la cacerola un decilitro de vino blanco y una decena de cabezas de champiñones pequeños; dejar reducir el vino. Añadir unas cucharadas de media-glasa, dejarlo reducir unos segundos, retirar la cacerola del fuego, volver a poner el riñón en la cacerola y añadirle una buena cucharada de mantequilla fina y unas gotas de jugo de limón. Servirlo inmediatamente.

RIÑÓN SALTEADO CON TRUFAS. — La misma preparación; substituir el vino blanco por vino de Madera y los champiñones por rodajas de trufa.

RIÑÓN DE TERNERA A LA CAZUELA. — Aderezar el riñón, pero conservando una pequeña capa de grasa alrededor. Sazonarlo con sal y pimienta, ponerlo en una cazuela de barro con una cucharada de mantequilla; cocerlo lentamente al horno durante una media hora y dándole la vuelta a menudo. En último momento rociarlo con unas cucharadas de vino blanco y con jugo de ternera un poco concentrado y servirlo tal cual.

Si se desea, se puede rodear con un aderezo de trufas, champiñones, a la Financiera, etc. Se acompaña con puré de patatas, puré de castañas, puntas de espárragos, patatas salteadas, patatas Macaire, etc.

RIÑONES DE TERNERA A LA CREMA. — Hermosear los riñones dejando alrededor una delgada capa de grasa; cortarlos a lo grueso en cinco o seis rodajas. Sazonar los pedazos, enharinarlos y saltearlos a fuego vivo con mantequilla, poniéndolos luego en un plato y conservándolos calientes.

Desglasar el fondo de la cacerola con una cucharada de vino de Madera, añadir dos cucharadas de glasa de carne ligera y derretida, cinco o seis cucharadas de crema muy fresca y dejarlo hervir unos segundos.

Colocar las rodajas en una fuente muy caliente y echarles la salsa a la crema.

NOTA. — Estos pequeños filetitos de riñón también se pueden colocar sobre cuscurros de pan frito con mantequilla.

Aderezar a voluntad el centro de la fuente con un aderezo de puntas de espárrago o bolitas de patata.

También se pueden añadir a la salsa unas rodajas de trufa.

RIÑONES DE TERNERA A LA PARRILLA. — Hermosear los riñones dejando una delgada capa de grasa alrededor. Partirlos por la mitad a lo largo sin separar completamente los dos pedazos; atravesarlos con dos pinchitos pequeños, para mantenerlos abiertos.

Sazonarlos y hacerlos lentamente a la parrilla, rociándolos con mantequilla derretida.

Servir aparte una salsera con mantequilla Maître-d'Hôtel.

RIÑONES DE TERNERA MONTPENSIER. — Preparar los riñones y saltearlos con mantequilla, tal como se ha explicado para los Riñones a la Crema.

Desglasar el fondo de la cacerola con dos cucharadas de vino de Madera, añadir tres cucharadas de glasa de carne derretida, el jugo de medio limón y mezclarle a fondo dos cucharadas de mantequilla fresca. En el caso de que la glasa de carne se redujese mucho, lo que conver-

tiría la mantequilla en aceite, añadir simplemente una o dos cucharadas de caldo o de agua.

Disponer los trozas de riñón en forma de corona en una fuente muy caliente y cubrirlos con la salsa; colocar en medio un montoncito de puntas de espárrago y una buena rodaja de trufa sobre cada trozo de riñón.

RIÑONES DE TERNERA A LA PIAMONTESA. — Preparar y cocer el riñón tal como se ha indicado para hacerlo a la Montpensier, disponerlos sobre un rizotto a la Piamontesa y naparlos con la misma salsa Montpensier.

SILLA DE TERNERA

La silla de ternera puede hacerse braseada o a la sartén. Cualquiera que sea el método de cocción adoptado, la silla debe cortarse por un lado a nivel de los huesos de la pierna y por el otro, cerca de las primeras costillas.

Para facilitar la cocción de la silla se le quitan los riñones, dejándoles una capa de grasa, y se cuecen aparte una media hora antes de la cocción completa de la silla.

Los colgajos se preparan de forma que, quedando replegados sobre sí mismos, cubran únicamente los filetes Mignon, a los que se habrá tomado la precaución de dejar una capa de grasa alrededor. A continuación se brida o ata la pieza.

Si la silla se cuece braseada, la operación debe hacerse con caldo corto y debe rociarse a menudo con su propio caldo.

El tiempo de braseado para una silla de peso medio es de unas tres horas.

La silla asada a la cazuela necesita muchos cuidados y debe cocerse a fuego muy moderado, rociándola a menudo con su grasa y evitando que ésta se queme. Como precaución añadirle unas cucharadas de agua, para mantener la mantequilla o la grasa a un calor normal.

Como acompañamiento, todas las legumbres frescas y purés son aplicables a la silla de ternera.

SILLA DE TERNERA METTERNICH. — Brasear la silla. Cuando esté en su punto trazar una línea a un centímetro y medio de los bordes de cada lado y de cada extremo, hundiendo en la carne la punta de un cuchillo. Hacer lo mismo a lo largo del hueso del espinazo y a cada lado del mismo; a continuación separar los filetes de la silla desprendiéndolos con precaución del hueso.

Partir los filetes en escalopas, cortándolas ligeramente al biés.

En la doble cavidad que se forma al quitar los filetes echar unas cucharadas de salsa Bechamel con paprika, y a continuación, colocando las escalopas una junto a otra, volver a reconstruir el filete tal como estaba, poniendo entre cada escalopa una cucharadita de salsa Bechamel y dos rodajas de trufa.

Para terminar, cubrir la superficie de la silla con salsa Bechamel con paprika, rociarla ligeramente con mantequilla derretida y glasearla rápidamente al horno.

Retirarla con precaución con la ayuda de una espátula grande y cuadrada y disponerla en la fuente de servicio.

Servir aparte, en primer lugar, el fondo de braseado de la pieza, desgrasado y reducido, y al mismo tiempo un timbal de arroz pilaw.

SILLA DE TERNERA ORLOFF. — Brasear la silla y proceder a continuación como para la Silla Metternich. Al volver a formar los filetes poner una cucharadita de puré Soubise y dos rodajas de trufa entre cada escalopa.

Napar la superficie de la silla con salsa Mornay aumentada con un cuarto de puré de Soubise; espolvorearla ligeramente con queso, rociarla con mantequilla derretida y glasearla a fuego vivo en el horno.

Servir aparte el fondo del braseado, reducido y desgrasado.

NOTA. — Se puede acompañar la silla con un aderezo de puntas de espárrago, cohombros a la crema y también con setas a la crema.

SILLA DE TERNERA TALLEYRAND. — Guarnecer los filetes de la silla con unas gruesas mechas de trufa picadas simétricamente: albardar la pieza, brasearla y retirar las albardas en último momento, para proceder al glaseado.

Disponer la silla en la fuente de servicio y rodearla simplemente con parte del fondo del braseado, desgrasado, reducido y pasado por un tamiz fino.

Servir aparte: Un timbal de macarrones ligado con mantequilla, queso parmesano y puré de foie gras. Espolvorear los macarrones con parmesano recién rallado; cubrirlo con rodajas de trufa envueltas con una salsa media-glasa a la que se le ha añadido el resto del fondo del braseado, ligeramente atomatada y reducida.

SILLA DE TERNERA VISCONTI. — Proceder en la misma forma que para la receta anterior. Brasearla y disponerla en la fuente de servicio rodeada con parte del fondo de su braseado reducido y sirviendo aparte el resto.

Presentar al mismo tiempo un timbal de macarrones ligados con crema y queso parmesano, a los que se añadirá una juliana de trufa.

SILLA DE TERNERA FRÍA

La silla de ternera fría constituye un magnífico plato de buffet y admite todos los aderezos apropiados a las piezas frías, como son: fondos de alcachofas adornados, macedonia de legumbres ligada con mayonesa, tomates adornados de formas diversas, berenjenas rellenas, etc.

La silla se decora con pedazos de gelatina; pero lo que no hay que olvidar es servir al mismo tiempo su fondo de braseado desgrasado, dispuesto en un pequeño timbal rodeado de hielo y cuajado como gelatina.

CABEZA DE TERNERA

Elegir una cabeza de ternera muy blanca, cortarla en pedazos cuadrados de seis o siete centímetros, echarlos en una cacerola y cubrirlos con agua fría. Poner la cacerola al fuego. Al primer hervor retirar la cacerola del fuego y echar los pedazos de cabeza en agua muy fría, dejando que se refresquen bien.

Por separado desleír en una cacerola una buena cucharada de harina por litro de agua fría; salarlo a razón de seis gramos de sal; echarle el jugo de un limón por cada litro de agua y dejarlo hervir. Añadir los pedazos de cabeza, una cebolla picada con un clavo de especia y un ramillete guarnecido; a continuación recubrirla con una capa de grasa fresca picada o, lo que es más práctico, con un trapo blanco, lo que forma un aislamiento que impide que estén en contacto con el aire, que los haría ennegrecer.

CABEZA DE TERNERA A LA INGLESA. — Se sirve generalmente entera o cortada por la mitad, sin quitarle los huesos. Pero este sistema no resulta demasiado práctico.

La cabeza se dispone sobre una servilleta y se sirve al propio tiempo un pedazo de bacón cocido y una salsa de perejil.

NOTA. — La Cabeza de Ternera a la Inglesa se puede servir cortada a pedazos, y en este caso debe ir acompañada con los sesos y la lengua.

CABEZA DE TERNERA FINANCIERA. — Cocer la cabeza cortada a pedazos cuadrados de seis a siete centímetros, en un fondo blanco; a continuación dividir cada uno de ellos en tres o cuatro partes, disponerlos en una fuente o en un timbal y recubrirlos con un aderezo a la Financiera compuesto de quenefas de ternera, cabezas de champi-

ñón, rodajas de trufa, aceitunas, crestas y riñones de pollo, todo ello napado con una salsa media-glasa al vino de Madera.

CABEZA DE TERNERA EN TORTUGA. — Cocer una cabeza de ternera en blanco y cortarla a pedazos de cuatro centímetros cuadrados.

Disponerla en un timbal o en una fuente honda. Aderezarla con quenefas, champiñones, aceitunas rellenas, pepinillos en forma de dientes de ajo, sesos de ternera cortados en escalopas, y rodajas de trufas. Todo ello cubierto con una salsa media-glasa con tomate, aromatizada con una ligera infusión al vino de Madera; con unas hojas de albahaca, salvia, orégano, unos granos de pimienta y una pizca de pimienta de Cayena.

Como aderezo suplementario servir pequeños huevos fritos o yemas de huevos duros, pedazos de pan cortados en forma de corazón y fritos con mantequilla y unos cangrejos cocidos en caldo corto.

CABEZA DE TERNERA A LA VINAGRETA O EN ACEITE. — Cocer la cabeza en blanco; disponerla en una servilleta con lengua, seso y un reborde de perejil.

Servir aparte alcaparras pequeñas, cebolla y perejil picados, dispuestos en montoncitos en una rabanera; también se puede presentar la salsa completamente preparada, pero en este caso la cebolla debe servirse siempre aparte.

DIVERSAS PREPARACIONES DE TERNERA

BLANQUETA DE TERNERA A LA ANTIGUA. — Los elementos que componen la blanqueta se toman del pecho, espalda y las costillas del cuello.

Cortar la carne a pedazos de 40 ó 50 gramos; echarlos en una cacerola con la suficiente agua fría para cubrirlas. Hacerlo hervir lentamente, removiendo los pedazos de ternera con una cucharada; quitar la espuma con cuidado y salarlo a razón de seis gramos de sal por cada litro de agua.

Para 600 ó 700 gramos de ternera añadir dos zanahorias pequeñas, una cebolla mechada con un clavo de especia y un ramillete compuesto de ramas de perejil, una hojita de laurel y briznas de tomillo. Tapar la cacerola y cocerlo lentamente una hora y media. Hacer derretir en una cacerola 75 gramos de mantequilla y mezclar tres cucharadas de harina; dejarla cocer unos segundos sin que llegue a tostarse; rociarlo con el caldo de la ternera; cocerlo a fuego lento doce o quince minutos, retirando la espuma que aparezca en la superficie.

Disponer los pedazos de ternera en un timbal, añadir, si se desea, un aderezo de champiñones y cebollas pequeñas cocidas en blanco y conservadas bien calientes.

En último momento completar la salsa con una ligazón de tres a cuatro yemas de huevo, 600 gramos de mantequilla, unas gotas de jugo de limón y nuez moscada rallada; colar la salsa por un tamiz fino echándola sobre la ternera.

Como acompañamiento servir arroz pilaw, fideos y spaghetti.

FRICASSÉ DE TERNERA. — El fricassé se prepara de la forma siguiente:

Con el mismo peso de carne que en la receta anterior, derretir en una cacerola tres cucharadas de mantequilla. Añadir los pedazos de ternera con una cebolla a rodajas; sazonarlo con sal y pimienta; tapar la cacerola y dejarlo rehogar de doce a quince minutos a fuego lento. Llegado este punto, espolvorear la carne con tres cucharadas de harina; removerlo con una cuchara y cubrirlo con agua caliente. Dejar que empiece a hervir; añadir un ramillete guarnecido, tapar la cacerola y cocerlo lentamente durante una hora y media.

Colocar los pedazos de carne en una fuente honda o en un timbal; quitar el ramillete guarnecido; ligar la salsa con tres yemas de huevo desleídas con unas cucharadas de crema o, en su defecto, con tres cucharadas de la salsa de la cocción, y unos pedazos de mantequilla fina, nuez moscada rallada y jugo de limón; rectificar el sazonamiento y ponerlo en su punto. Colar la salsa por un tamiz fino sobre los pedazos de carne.

Los aderezos indicados para la Blanqueta pueden ir con el Fricassé.

NOTA. — La cantidad de agua que se ha indicado para estas dos recetas puede substituirse ventajosamente por un caldo o fondo blanco; la salsa quedará más untuosa.

POPIETAS DE TERNERA

Las popietas se cortan de la nuez de ternera, en forma de escalopas de diez a doce centímetros de largo por cinco de ancho.

Una vez aplastadas y hermoseadas se cubren por un lado con relleno; se enrollan en forma cilíndrica y se envuelven en una delgada loncha de tocino sujeta con unas vueltas de cordel. Después se brasean sobre una capa de zanahorias y cebollas cortadas en rodajas, tal como la Molleja de Ternera, o se cuecen lentamente con mantequilla, añadiendo de vez en cuando una cucharada de agua para que adquiera un hermoso color dorado.

El relleno más adecuado para las popietas y más cómodo para el cocinero es la carne fina de salchichas, a la cual se añade una cuarta parte de su volumen de miga de pan humedecida con crema o, en su defecto, con leche, y un huevo entero por cada 250 gramos de relleno. Sazonarlo con una pizca de sal, nuez moscada rallada y perejil picado.

También se pueden rellenar las popietas con una farsa de ternera a la panada.

Los aderezos más apropiados para las popietas son: Guisantes a la Paisana, espinacas, escarola a la crema, puré de castañas, puré de guisantes, fideos con mantequilla, salsa de tomate, tomates salteados a la Provenzal, salsa Cazador, trufas y champiñones, salsa Estragón y salsa La Vallière.

SALTEADOS DE TERNERA

Los salteados de ternera se hacen con las mismas partes que se emplean para las blanquetas, y en las mismas proporciones.

SALTEADO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES. — Para 600 u 800 gramos de ternera cortada a pedazos calentar en una cacerola plana tres cucharadas de aceite con dos cucharadas de mantequilla; añadir la ternera y dorarla moderadamente; sazonarla con sal y pimienta; rociarla con un vaso de vino blanco, después con medio litro de fondo oscuro y unos cuatro decilitros de media-glasa y un ramillete guarnecido. Taparlo y cocerlo lentamente una hora y media.

Cambiar de cacerola los pedazos de ternera y añadirle 300 gramos de champiñones frescos salteados con mantequilla.

Reducir la salsa a sus dos tercios y pasarla sobre la ternera y los champiñones; dejarlo cocer lentamente de doce a quince minutos y disponerlos en un timbal o en una fuente honda.

SALTEADO DE TERNERA A LA CASERA. — Sazonar los pedazos de ternera, enharinarlos y dorarlos con mantequilla y aceite con dos cebollas medianas picadas; añadir un vaso de vino blanco, un kilo de tomates pelados, deshuesados y picados, un poco de perejil y una punta de ajo. Tapar la cacerola y cocerlo lentamente una hora y media. Si la salsa se redujese demasiado, añadir de vez en cuando unas cucharadas de agua caliente.

Servir al mismo tiempo unas patatas hervidas al vapor.

Si se desea, se pueden añadir berenjenas cortadas en rodajas y fritas o salteadas con aceite, pimientos tiernos asados y cortados a tiras y setas salteadas.

SALTEADO DE TERNERA CON TALLARINES A LA CASERA. — Sazonar los pedazos de ternera, enharinarlos, dorarlos con mantequilla y aceite, y una cebolla picada; rociarlo con un vaso de vino blanco y añadir un tercio de litro de puré de tomate, un ramillete guarnecido y una punta de ajo, medio litro de caldo o simplemente agua. Tapar la cacerola y cocerlo a fuego lento durante una hora y media.

Disponerlo en una fuente y servir al mismo tiempo una legumbrera con fideos con mantequilla o con queso.

SALTEADO DE TERNERA PRIMAVERAL. — Sazonar los pedazos de ternera, enharinarlos y dorarlos ligeramente con mantequilla; rociarlos con medio litro de fondo blanco, añadir un ramillete guarnecido compuesto de ramas de perejil, una hoja de laurel y briznas de tomillo. Tapar la cacerola y dejarlo cocer de veinticinco a treinta minutos; añadir entonces una docena de cebollitas tiernas, 18 zanahorias pequeñas, otro tanto de patatas pequeñas tiernas y medio litro de guisantes frescos. Continuar la cocción una buena hora y media, con la cacerola tapada y a fuego lento.

SALTEADO DE TERNERA A LA PAISANA. — Sazonar los pedazos de ternera, enharinarlos y saltearlos con 100 gramos de tocino picado; retirarlos de la cacerola y ponerlos en un plato. Cubrir el fondo de la cacerola con tres cebollas medianas cortadas a rodajas y unos 400 gramos de zanahorias cortadas. Colocar los trozos de ternera sobre esta capa de legumbres; añadir un buen ramillete guarnecido y un vaso de agua. Tapar la cacerola y ponerla al fuego; así que el agua se haya evaporado, rociarlo con agua caliente o, si es posible, con caldo o fondo blanco hasta la altura de la carne. Cocerlo lentamente, con la olla tapada, durante una hora y media.

Servir al mismo tiempo un puré de patatas.

EL CARNERO Y EL CORDERO

Desde el punto de vista culinario, los productos de la especie ovina se presentan bajo tres formas, que son:

1.ª El carnero propiamente dicho, que ha alcanzado con la edad su completo desarrollo.

2.ª El cordero, o carnero joven destetado pero que no ha alcanzado su completo desarrollo, y que es más apreciado cuanto más joven es.

3.ª El lechal, que todavía no ha sido destetado y todavía no ha pastado.

El cordero corriente, aunque parecido al carnero, es de carne mucho

más delicada y tierna, pero se puede preparar en las mismas formas. Solamente hay que tener en cuenta su calidad para ajustar el tiempo de cocción.

El lechal, cuya carne es más blanca y también muy diferente, requiere recetas especiales.

BARÓN DE CORDERO

El barón, que incluye la silla y las dos piernas, es decir los cuartos traseros del animal, es una de las mejores piezas para un buen plato fuerte.

El «doble» son las dos piernas juntas.

Uno y otro se obtienen de los corderos de marisma; se sirven generalmente como segundo plato y siempre asados.

Para estas piezas, cuando se asan al horno, desglasar la fuente donde previamente se han cocido, con un poco de jugo corriente o simplemente con un poco de agua caliente; la salsa obtenida no debe desgrasarse completamente, ya que pierde todo el sabor del animal y se convierte en un vulgar caldo.

Para las piezas hechas al asador bastará recoger la cocción y las gotas de grasa y sangre que caigan en la grasera. Después de la cocción colar el contenido de la grasera en una cacerola; añadirle unas cucharadas de jugo corriente y desgrasarlo ligeramente. Los aderezos más convenientes para los barones y dobles son: a la Bretona, Jardinera, Portuguesa, Provenzal, Richelieu, Renacimiento, lechugas rellenas, etc.

Las patatas, de cualquier forma que se preparen, pueden servirse en todo momento como un aderezo suplementario.

SESOS

Todas las recetas indicadas en los capítulos sobre sesos y tuétanos de ternera son también aplicables a los sesos de carnero.

COSTILLAS

Las costillas de carnero o cordero a menudo se hacen salteadas, pero la forma más apropiada es hacerlas a la parrilla.

Cuando la forma de preparación exige que sean empanadas antes de hacerlas a la parrilla, se sazonan, a continuación de sumergen en mantequilla derretida y después se rebozan con corteza o miga de pan.

Este sistema de empanarlas antes de hacerlas a la parrilla tiene la

ventaja de que la miga de pan hace que la carne conserve todos los jugos que se desprenden durante la cocción.

Cuando las costillas deben saltearse, se empanan a la Inglesa y se cuecen con mantequilla clarificada.

Empanar a la Inglesa quiere decir que después de sazonar las costillas se enharinan ligeramente, luego se pasan en huevo batido y a continuación se rebozan en miga de pan recién preparada.

NOTA. — La corteza y la miga de pan rallado deben ser siempre frescas y preparadas por uno mismo. No hay que fiarse de las que se expenden en los comercios.

En general, cualquiera que sea el método de cocción empleado, se pueden acompañar a voluntad con patatas preparadas de cualquier forma, legumbres verdes, purés diversos, con salsas Soubise, de tomate, con macarrones, tallarines, etc., y con diversas salsas: de tomate, picante, Reforma, etc.

COSTILLAS CARMEN. — Empanar las costillas a la Inglesa y cocerlas con mantequilla clarificada.

Disponerlas en forma de corona; colocar en el centro arroz pilaw, al que se habrán añadido unas cucharadas de guisantes cocidos a la Inglesa y unos pimientos tiernos cortados a cuadraditos.

Servir aparte una salsera con salsa de tomate.

COSTILLAS MAINTENÓN. — Elegir unas buenas costillas sacadas de la parte cubierta del costillaje; hermosearlas y saltearlas con mantequilla. A continuación, disponerlas sobre trozos de pan frito con mantequilla en último momento y recubiertos con glasa de carne o con puré de foie gras. Poner sobre cada costilla una cucharada del aderezo siguiente: champiñones, trufa y blanco de pollo cortado en juliana y recubierto con salsa Alemana un poco ligada; igualar la superficie,

COSTILLAS MONTGLAS. — Se preparan igual que para la receta anterior, salvo que la salsa Alemana se substituye por una salsa media glasa muy ligada y que además el aderezo se completa con lengua escarlata.

Servir al mismo tiempo una salsera con salsa al Madera muy reducida y con un poco de mantequilla.

Si así se desea pueden acompañarse también con un puré de patatas fino o un puré de castañas.

COSTILLAS A LA PARISIÉN. — Hacer las costillas a la parrilla y colocarlas en turbante. Colocar en el centro un aderezo de bolitas de patatas cocidas con mantequilla y rociadas con glasa de carne.

Servir al mismo tiempo unos guisantes cocidos a la Francesa.

COSTILLAS REFORMA. — Aplastar ligeramente las costillas, empanarlas a la Inglesa con miga de pan mezclada con una tercera parte de jamón magro picado muy fino. Freír las costillas con mantequilla clarificada.

Disponerlas en forma de corona y servir aparte una salsa Reforma.

Esta salsa se compone de salsa picante y salsa media glasa, que a su vez se compone, por cada medio litro de salsa, de un aderezo de dos pepinos medianos, una clara de huevo duro, dos champiñones, 20 gramos de trufa y 30 gramos de lengua escarlata, todo ello cortado en juliana corta.

Esta salsa es exclusiva para las costillas de carnero a la Reforma.

MUTTON-CHOP. — Se trata de una costilla que se corta del filete de carnero, y cuyo espesor no debe ser inferior a los tres centímetros. Después de haber enrollado el extremo de la piel hacia el interior de la costilla, se sujeta con un pinchito.

Esta clase de costilla se hace siempre a la parrilla y se sirve generalmente al natural, pero también puede acompañarse con patatas, guisantes, judías verdes, etc.

ESPALDA DE CARNERO

ESPALDA A LA BOULANGERE. — Elegir una espalda de carnero joven, sazonarla con sal y pimienta, colocarla en una fuente de asar, rociarla con unas cucharadas de manteca de cerdo o de una buena grasa y poner la fuente al horno. Al cabo de veinte minutos rodearla con patatas cortadas a pedazos y con dos o cuatro cebollas en rodajas y cocidas durante diez o doce minutos con mantequilla, evitando que se tuesten demasiado. Rociar las patatas y las cebollas con la grasa que contiene la fuente; completar la cocción al horno rociándolo con frecuencia.

En el momento de servirlo espolvorear el aderezo con perejil picado. Agregar unas cucharadas de jugo, que añadido a la grasa de la cocción, dará por resultado un jugo exquisito.

NOTA. — No deshuesar nunca la espalda cuando deba hacerse asada, sea al horno o al asador.

El trinchado en la misma mesa puede parecer algo más difícil, pero en realidad no es más que una cuestión de práctica; pero cuando la carne se cuece con el hueso su sabor es mucho mejor. No hace falta hacerlo así cuando se ha de brasear.

ESPALDA BRASEADA. — Deshuesar la espalda, sazonar el interior con sal y pimienta, rellenarla o no con picadillo, enrollarla, atarla

y colocarla en la brasera sobre una capa de zanahorias y cebollas a rodajas; añadir un ramillete guarnecido, rociarlo con dos o tres decilitros de caldo corriente, tapar la cazuela y ponerla sobre un fuego no demasiado vivo. Así que el líquido se haya casi evaporado, mojar de nuevo la espalda con un caldo poco salado. A falta de caldo, substituirlo por agua caliente, pero en este caso es recomendable añadirle un buen vaso de vino blanco.

La espalda de carnero braseada debe hacerse muy cocida.

Desatarla en el momento de servirla, disponerla en la fuente de servicio y rodearla con un aderezo de zanahorias, nabos y cebollas, con el fondo del braseado desgrasado y pasado por el chino, o acompañarla sencillamente con un puré de legumbres a elección.

Al fondo de cocción se le pueden añadir unas cucharadas de salsa de tomate.

También puede acompañarse con una fuente de macarrones, tallarines o un buen rizotto con fríjoles o guisantes.

PIERNA

PIERNA A LA INGLESA. — Acortar el hueso de la pierna, hermosearla, ponerla en una cazuela y cubrirla con agua hirviendo salada a razón de ocho gramos por litro. Añadir docena y media de zanahorias redondas, o a falta de ellas, una cantidad igual de zanahorias largas cortadas en rodajas de un centímetro y medio, dos cebollas mechadas, ambas con un clavo de especia y un ramillete guarnecido compuesto de ramas de perejil, una hoja de laurel, briznas de tomillo y un diente de ajo.

Calcular unos treinta minutos de cocción por cada kilo de carne, pero manteniendo el líquido a ebullición lenta.

Disponer la pieza rodeándola con las zanahorias y las cebollas. Servir aparte una salsa con mantequilla a la Inglesa, preparada con la cocción de cuatro cucharadas de alcaparras por medio litro de salsa.

NOTA. — La Pierna a la Inglesa puede acompañarse con un puré de nabos o de apios, cocidos con la pierna. También puede servirse al mismo tiempo un puré de patatas o de judías.

Con el caldo de la pierna pueden prepararse sopas excelentes a base de cebada, arroz o legumbres diversas.

PIERNA BRASEADA. — Proceder tal como se ha indicado para la Espalda de Carnero Braseada, tanto en lo que se refiere al braseado como para los aderezos, aun cuando el acompañamiento que parece más indicado, son unas buenas judías blancas, con las cuales se habrá

cocido un trozo de tocino magro y rociadas con el fondo de la cocción de la pierna.

PIERNA A LA BOULANGÈRE. — Proceder en la misma forma indicada para la Espalda de Carnero Boulangère.

PIERNA DE CARNERO ASADA, CON SALSA DE MENTA. — Este acompañamiento es muy corriente en Inglaterra, pero en cambio es poco conocido en otros países. La pierna, y en general todos los asados, ya sean de carnero o de cordero, tanto si se sirven fríos como calientes, siempre se presentan acompañados con una salsa de menta.

En Francia, por lo general, la pierna asada se presenta acompañada con legumbres tiernas o secas, ya sean en su estado natural o en puré, y también con una buena ensalada de escarola a la que se le añade una corteza de pan ligeramente frotada con ajo.

PIES DE CARNERO

En primer lugar deben deshuesarse, y luego se chamusca y se les quita la parte de la pezuña, así como la mata de pelo que hay entre los dedos. A continuación se cuecen en un blanco ligero.

PIES DE CARNERO A LA POULETTE. — *Proporciones para seis u ocho personas:* Derretir en una cazuela dos cucharadas de mantequilla y añadirle dos buenas cucharadas de harina desleída en agua hirviendo; dejarlo hervir unos minutos, salarlo a punto y agregarle una pizca de pimienta fresca molida. Ligar la salsa con tres yemas de huevo, completándola con caldo de champiñones. Colar la salsa sobre los pies, que después de bien escurridos, se habrán colocado en una cacerola con unas 20 cabezas de champiñones. Completar la salsa añadiéndole de 80 a 100 gramos de buena mantequilla a pedacitos, añadir un chorrito de limón y servirlo inmediatamente.

NOTA. — La salsa, antes de su ligazón con los huevos debe estar algo espesa.

Se puede seguir otro procedimiento, substituyendo la salsa antes indicada, por una salsa alemana a la que se le agrega cierta cantidad de buena mantequilla.

Los pies de carnero también pueden servirse a la vinagreta y a la Tirolesa.

PIES DE CARNERO EN CREPINETA. — Cocerlos a medias, escurrirlos y a continuación brasearlos sobre una gruesa capa de cebollas

y zanahorias cortadas a rodajas, un ramillete guarnecido y recubiertos con caldo. Terminar la cocción a fuego templado. A continuación cortarlos a tiras y mezclarlos por partes iguales con un relleno de salchicha al que se le han añadido unas rodajas de trufa. Envolverlos con crepineta de cerdo dándoles la forma de costillas, rociarlos con mantequilla derretida, espolvorearlos con corteza de pan rallado y asarlos ligeramente a la parilla. Servir al mismo tiempo una salsa Périgueux y un puré de patatas.

RIÑONES

Los riñones pueden prepararse de muchas formas, pero de preferencia se hacen salteados o a la parrilla.

RIÑONES SALTEADOS CON CHAMPIÑONES. — Quitar la película que los recubre, partirlos por la mitad o cortarlos en escalopas, sazonarlos y saltearlos a fuego vivo con mantequilla, poniéndolos a continuación sobre un plato. Desglasar el fondo de la cacerola con vino blanco; añadir por cada riñón tres cabezas de champiñones cocidos y tres cucharadas de salsa media glasa. Reducirlo unos segundos y retirar la cacerola del fuego. Volver a poner los riñones en la salsa, añadir una o dos cucharadas de mantequilla fina, unas gotas de jugo de limón y servirlo inmediatamente.

También se puede proceder igual que para los riñones salteados con trufas, substituyendo el vino blanco por vino de Madera y los champiñones por rodajas de trufa.

BROCHETA DE RIÑONES. — Quitarles la película y partirlos por el lado convexo, sin separarlos completamente. Atravesarlos con una brocheta para mantenerlos abiertos; sazonarlos, hacerlos a la parrilla y servirlos poniendo sobre cada riñón una bolita de mantequilla Maître-d'Hôtel del tamaño de una nuez.

Nota. — Hay quien tiene la costumbre de empanar los riñones de carnero o de cordero que han de hacerse a la parrilla. Aunque esto sea un detalle de gusto personal no soy partidario de hacerlo, ya que la miga de pan retiene las gotas de jugo que se desprenden durante la cocción.

TURBANTE DE RIÑONES A LA PIAMONTESA. — En un molde para savarin de tamaño proporcionado al número de riñones, disponer un reborde de rizotto a la Piamontesa.

Hermosear los riñones, partirlos por la mitad, sazonarlos y saltearlos a fuego vivo con mantequilla.

Desmoldar el rizotto, colocar encima los medios riñones, en forma de corona, intercalándolos con rodajas de trufa blanca.

Salsear ligeramente los riñones con un buen jugo reducido, al que se le habrán añadido unas cucharadas de salsa de tomate.

RIÑONES SALTEADOS TURBIGO. — Quitarles la película, partirlos por la mitad, sazonarlos, saltearlos con mantequilla y disponerlos en forma de turbante en una fuente honda. Colocar en el centro un aderezo de champiñones pequeños cocidos y salchichas chipolatas a la parrilla.

Desglasar la cacerola con vino blanco, añadir la cantidad necesaria de salsa media-glasa con tomate y completarla con unos trozos de mantequilla fresca, perejil rallado y un poco de jugo de limón.

SILLA

Por lo general la silla de carnero se sirve asada, y raras veces braseada; sin embargo, una buena silla de carnero braseada con los debidos cuidados constituye un plato de valor inapreciable para los verdaderos sibaritas.

Aderezos más apropiados para la silla asada o braseada: Boulangère, Duquesa, Bouquetière, lechugas braseadas, lechugas rellenas con arroz, zanahorias, nabos, tomates rellenos, a la portuguesa, guisantes a la paisana, judías verdes, puré de judías, puré de patatas, etc.

FILETE Y FILETES MIGNON

Los filetes se extraen de la mitad de la silla abierta a lo largo. Se deshuesa, se enrolla y se ata, y luego puede hacerse braseado o asado igual que la espalda o la pierna, admitiendo así mismo parecidos aderezos.

Los filetes mignon de carnero o cordero son los dos músculos que se encuentran bajo la silla. Se hacen salteados o a la parrilla y pueden ir acompañados con los mismos aderezos indicados para las Costillas y Turnedos.

NUECES DE CARNERO

Las nueces de carnero y especialmente las de cordero, son consideradas como uno de los manjares más delicados.

Se cortan del filete o del costillar; en este caso no se utilizan más que las cinco primeras costillas llamadas «costillas de nuez».

Por lo general las nueces se hacen salteadas, y muy raras veces a la parrilla; todas las recetas indicadas para los turnedos pueden serles aplicadas.

NUECES DE CORDERO SALTEADAS CON MANTEQUILLA. — *Proporciones para seis nueces:* Calentar en una cacerola dos cucharadas de mantequilla, salar las nueces ligeramente y echarlas en la mantequilla caliente, dándoles la vuelta de vez en cuando para obtener una cocción perfecta; evitar especialmente que la mantequilla se ennegrezca, pues debe quedar de un color ligeramente tostado.

Disponer las nueces en la fuente de servicio, desglasar la cacerola con cinco o seis cucharadas de glasa de carne derretida y dejar que hierva por segunda vez agitando la cacerola; retirarla del fuego y mezclarle a fondo unos trocitos de mantequilla fina.

Caso de que la mantequilla se desligase de la glasa de carne tomando un aspecto aceitoso, se volverá a ligar añadiéndole dos cucharadas de agua caliente y agitando al mismo tiempo la cacerola; seguidamente se echa sobre las nueces.

Los aderezos más apropiados son: puntas de espárragos, guisantes frescos, trufas, foie gras y patatas parisién.

CASSOULET

Poner en remojo en agua caliente durante cinco o seis horas un litro de judías blancas del año. Ponerlas a cocer en una cazuela de barro con 250 gramos de corteza de tocino sin grasa y 300 gramos de tocino de pecho, uno y otro blanqueados durante diez minutos en agua hirviendo y luego aclarados en agua fría, una salchicha pequeña con ajo, una cebolla picada con dos clavos de especia y un ramillete compuesto por dos ramitas de perejil y dos dientes de ajo. Cubrirlo con agua tibia. Al sazonarlo hay que tener en cuenta la sal que ya lleva el tocino. Tapar la olla o cazuela y cocerlo muy lentamente. Al mismo tiempo se habrá braseado una pierna de cordero de marisma.

Veinte minutos antes de servirlo, retirar la pierna de la cazuela y conservarla caliente con un poco de su fondo de cocción. Colar el resto del fondo de cocción a otra cazuela mayor, desgrasarlo y añadirle unas cucharadas de puré de tomate.

Por separado escurrir las judías, retirando la cebolla y el ramillete; poner el tocino, la pierna y las judías junto con el fondo de cocción de la pierna; dejarlo hervir a fuego lento de quince a veinte minutos. Si la salsa quedase demasiado espesa, añadirle un poco del caldo de las judías.

Aderezar el fondo y los bordes de una cazuela apropiada con las cortezas de tocino cortadas a cuadrados de cinco centímetros; rellenar el interior con las judías y la salchicha cortada en rodajas; disponer encima unas buenas lonchas de la pierna, rociarlas con el fondo de la cocción, espolvorearlas con corteza de pan rallada y poner la cazuela al horno durante cinco o seis minutos para gratinar ligeramente la superficie, y servirlo inmediatamente.

Caso de desearlo se puede añadir a este cassoulet uno o dos muslos de oca confitadas.

NOTA. — La forma de preparar el cassoulet varía algo según las costumbres de los diversos países. En algunos lugares, en vez de brasear la pierna, se corta a pedazos con una parte del pecho del carnero, como si fuese para guisar; se trata de la misma forma, y después de la cocción, se le añaden las judías, el tocino y las cortezas. Se dispone en una cazuela, se espolvorea con corteza de pan rallada y se gratina.

PICADILLO DE CARNERO

OBSERVACIONES GENERALES. — Picar bien 500 gramos de carne de carnero asado. En una cacerola calentar dos cucharadas de mantequilla y añadirle dos cucharadas de cebolla picada muy fina; así que comience a dorarse, se le agrega el picadillo; sazonarlo con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada rallada; dejar que se caliente bien, removiéndolo de vez en cuando con una cuchara. Ligar el picadillo con unas cucharadas de salsa media glasa con tomate que esté hirviendo.

Disponerlo en un timbal o en una legumbrera; espolvorearlo con perejil picado.

La ligazón del picadillo puede hacerse con puré de patatas o con unas patatas Macaire salteadas con mantequilla.

El picadillo acostumbra a servirse acompañado con huevos pochés o fritos. En este caso se acompaña con una salsera con salsa media glasa atomatada, a la cual se le añade una pizca de estragón.

PICADILLO CASERO. — Preparar el picadillo ligado con puré de patatas, echarlo en una fuente de gratinar, espolvorearlo con corteza de pan rallada mezclada con queso rallado, rociarlo con unas gotas de mantequilla derretida y gratinarlo.

PICADILLO A LA PROVENZAL. — Preparar el picadillo con 500 gramos de carne y ligarlo con salsa media glasa.

Por separado preparar unos diez tomates de tamaño mediano, qui-

tarles una rodaja del lado del pedúnculo y apretarlos ligeramente para extraerles el agua y las semillas. Calentar en una sartén unas cucharadas de aceite, poner los tomates, con el lado cortado apoyándose en el fondo; cocerlos unos ocho o diez minutos a fuego lento, darles la vuelta, sazonarlos con sal, pimienta y una pizca de perejil picado; a continuación colocarlos en una fuente de gratinar de barro, con el lado cortado vuelto hacia arriba; llenarlos con el picadillo y espolvorearlos con corteza de pan mezclada con queso rallado. Rociarlos con el aceite que ha servido para cocer los tomates y gratinarlo.

PICADILLO A LA TURCA. — Preparar el picadillo con 400 gramos de carnero picado muy fino, reemplazar la salsa media glasa por salsa de tomate y añadirle 250 gramos de arroz cocido en pilaw, lo que equivale a unos 100 gramos de arroz crudo.

Abrir a lo largo seis berenjenas bonitas, hacer unos cortes en la bulba y freírlos con aceite. Retirar la pulpa de las medias berenjenas fritas, picarla y agregarla al picadillo.

Colocar las pieles de las berenjenas en una fuente para gratinar, rellenarlas con el picadillo, espolvorearlas con corteza de pan rallado, rociarlas con aceite y meter la fuente en el horno durante diez o doce minutos. Echar perejil picado sobre las berenjenas.

EL PICADILLO DE LA ABUELA. — Con la debida anticipación, cocer en el horno, diez patatas grandes y harinosas. Una vez cocidas, quitar un trozo de piel y vaciarlas para hacer una especie de caja. Saltear con aceite la pulpa que se ha sacado de las patatas y volver a meterla hasta llenar la mitad. Terminar de llenarla con el picadillo ligado con salsa media glasa atomatada o sencillamente con puré de tomate; espolvorearlo con corteza de pan rallada mezclada con queso rallado, rociarlo con mantequilla y gratinarlo al horno.

Disponer las patatas en una fuente de servicio recubierta con una servilleta y rodearlas con unas ramas de perejil.

IRIS-STEW

Cortar a pedazos como para un estofado, un kilo 200 gramos de pecho y espalda deshuesada. Cortar a rodajas un kilo de patatas y cuatro cebollas blancas.

En una cacerola de tamaño apropiado colocar los trozos de carne por capas, alternándolas con patatas y cebollas. Añadir un buen ramillete guarnecido. Rociarlo con un litro de agua, taparlo herméticamente y cocerlo lentamente al horno durante una hora y media.

Disponerlo en una terrina y servirlo muy caliente.

MOUSSAKA

El Moussaka se prepara de diversas formas, pero la más corriente es como sigue: Preparar un picadillo de carnero, tal como se ha indicado anteriormente, ligado con una salsa media glasa con tomate.

Por separado y por cada dos libras de picadillo, pelar seis berenjenas, cortarlas en rodajas un poco gruesas, sazonarlas, enharinarlas y freírlas con aceite.

Disponerlo en una cazuela redonda, más ancha que alta, colocando el picadillo por capas, alternándolo con las berenjenas fritas. Poner la cazuela en una fuente de saltear; añadir un poco de agua caliente y dejarla en el horno, no muy caliente, durante quince o dieciocho minutos; espolvorear la superficie con perejil picado.

Si así se desea, se puede disponer encima del Moussaka una corona de tomates pequeños deshuesados, sazonados con sal y pimienta y cocidos con aceite en la sartén.

GUISO o ESTOFADO DE CARNERO

En una buena grasa clarificada saltear a fuego vivo un kilo y medio de carnero de la parte de la espalda y del pecho, cortado en trozos de unos 80 gramos aproximadamente. Sazonarlo con sal, pimienta fresca molida y una pizca de azúcar en polvo. Cuando la carne esté bien dorada, quitarle casi toda la grasa; espolvorearlo con dos cucharadas de harina, dejarlo que cuezca unos instantes y rociarlo con un litro de agua; añadir, si se desea, cuatro o cinco cucharadas de puré de tomate y un ramillete compuesto de ramas de perejil, una hoja de laurel y un diente de ajo aplastado. Cocerlo lentamente al horno durante una hora aproximadamente.

A continuación pasar la carne a otra cazuela y añadirle unas 15 cebollas pequeñas previamente doradas en mantequilla y unas 20 patatitas a las que se les habrá dado el tamaño y la forma de un huevo de paloma.

Desgrasar la salsa y colarla sobre el guiso; taparlo herméticamente y continuar la cocción de treinta a 40 minutos, a fuego lento.

Retirar la cacerola del fuego, dejarla reposar cinco o seis minutos y desgrasar el guiso antes de servirlo.

ESTOFADO PRIMAVERAL. — Proceder como en el caso anterior en la primera parte de la preparación.

Cuando los pedazos de carnero se cambian de cazuela, se les añade las siguientes legumbres tiernas: unas quince cebollas pequeñas, unas veinte zanahorias pequeñas redondas, otros tantos nabos arreglados al mismo tamaño que las zanahorias, todo ello salteado en la sartén con mantequilla y espolvoreado con una pizca de azúcar; 300 gramos de patatas pequeñas y 250 gramos de guisantes frescos.

Colar y echar por encima la salsa bien desgrasada; continuar la cocción al horno, a ebullición lenta, rociándolo frecuentemente con la salsa de las legumbres.

Colocarlo en una terrina y servirlo muy caliente.

PILAW DE CARNERO A LA TURCA. — Deshuesar una pierna pequeña o una espalda de carnero; cortar la carne a pedazos del tamaño de un huevo de paloma. Con los huesos y los desperdicios preparar un litro y medio de caldo. Picar 250 gramos de grasa de rabo de carnero y derretirla en una marmita, añadiéndole cuatro o cinco cucharadas de cebolla picada y los pedazos de carne; dejarlo cocer lentamente durante quince o veinte minutos, sazonar la carne con sal y pimienta, añadir un ramillete de perejil, una hoja de laurel, briznas de tomillo y dos dientes de ajo aplastados, dos pimientos rojos pequeños, cubrirlo con el caldo preparado y añadir cinco o seis cucharadas de puré de tomate. Tapar la cazuela y dejarlo cocer una hora y cuarto a fuego lento. En este momento añadirle, por un kilo y medio de carne, 400 gramos de buen arroz cuidadosamente lavado y, si se desea, una pizca de azafrán. Tapar la cazuela y continuar la cocción a fuego lento durante unos veinticinco minutos.

Retirar la cazuela o marmita del fuego, dejarla en reposo unos instantes y desgrasar el pilaw antes de servirlo.

Nota. — En determinados casos se puede sustituir la grasa de cola de carnero por aceite o mantequilla.

El volumen de líquido necesario para cocer el arroz debe calcularse a base de 100 gramos de arroz por 200 gramos de caldo; pero en algún caso se puede aumentar la cantidad de líquido hasta 250 gramos.

El tiempo de cocción para un buen arroz es de dieciocho a veinte minutos.

GUISO DE CARNERO CON ARROZ A LA FRANCESA. — Con manteca de cerdo u otra buena grasa saltear ligeramente un kilo y medio de espalda y pecho de carnero deshuesado y cortado a pedazos de unos 80 a 90 gramos; mezclarle cuatro cucharadas de cebolla picada y sazonarlo con sal y pimienta. Cuando la carne esté lo bastante dorada, rociarla con un litro y medio de agua; agregar un buen ramillete guarnecido y, si se desea, unas cucharadas de tomate. Tapar la cacerola y co-

cerlo una hora y media. Añadir entonces 400 gramos de arroz lavado y continuar la cocción otros veinticinco minutos. Retirar la cacerola del fuego, dejarlo reposar unos instantes y desgrasar el guiso antes de servirlo.

En los países de Oriente la preparación de esta clase de platos está sujeta a muchas variaciones; unos le añaden berenjenas, pepinos, patatas fritas y pimientos rojos a la parrilla, cortados a tiras; otros le agregan gombos y zanahorias pequeñas, en cuyo caso estos dos elementos se cuecen con los pedazos de carnero.

También se pueden añadir al guiso unos guisantes y fríjoles cocidos separadamente. Estos aderezos complementarios de legumbres añadidos al arroz son muy apreciados.

CORDERO LECHAL

La división de las partes del cordero lechal es la misma que para el carnero, es decir que:

El barón comprende las dos piernas y la silla.

El doble comprende las dos piernas sin separar.

El cuarto se compone de una pierna a la que se le deja adherida la mitad de la silla.

Todas estas partes deben hacerse salteadas o asadas. El acompañamiento más indicado es su propio fondo de cocción.

Como aderezo elegir legumbres frescas, tales como: guisantes cocidos al gusto, puntas de espárrago, fondos de alcachofa, setas, patatas preparadas de forma diversa, habas de marisma, fríjoles, tomates, berenjenas, pepinos, lechugas braseadas, puré de legumbres, puré de castañas, puré Soubise, etc.

SESOS DE CORDERO

Aunque se les pueden aplicar todas las fórmulas indicadas para los sesos de ternera, he aquí una receta inédita:

SESOS DE CORDERO MARQUESA. — *Proporciones para seis personas:* Elegir seis sesos muy frescos; una vez desangrados y desprovistos de las membranas nerviosas, escalfarlos en un caldo corto acidulado con jugo de limón.

Preparar por separado una salsa Bechamel a la crema, seis huevos duros y tres trufas medianas bien peladas y cortadas en rodajas.

Cuando la salsa Bechamel esté caliente en su punto añadirle las rodajas de trufa ligeramente sazonadas con sal y pimienta, y luego los huevos duros cortados a rodajas.

Escurrir los sesos, secarlos, enharinarlos y dejar que se doren en una buena mantequilla.

Disponer la salsa y el aderezo en una fuente honda, y encima de ellos poner los sesos. Naparlos ligeramente con salsa Châteaubriant. Espolvorear la superficie con dos yemas de huevos duros pasadas por el tamiz y mezcladas con una pizca de perejil picado.

NOTA. — Todas las fórmulas indicadas para las nueces de molleja de ternera servidas sobre zócalos de sémola pueden aplicarse a los sesos de cordero con la misma denominación.

COSTILLAR DE CORDERO

Los costillares de lechal se hacen con preferencia asados o a la parrilla. Se les puede aplicar cualquiera de los aderezos indicados para las piezas grandes de cordero.

COSTILLAR DE CORDERO BONNE-FEMME. — Una vez recortado y hermoseado, sazonarlo y darle un principio de cocción de cinco a seis minutos, con mantequilla. Añadirle entonces unas diez cebollas pequeñas doradas con mantequilla, 50 gramos de tocino del pecho cortado a cuadritos, blanqueados y dorados con mantequilla, y dos patatas de tamaño mediano cortadas a cuadritos o en forma de aceitunas. Rociarlo con mantequilla derretida y cocerlo lentamente al horno.

En el momento de servirlo añadirle unas cucharadas de un buen jugo concentrado, que, unido a la mantequilla de la cocción, completará el sabor de este guiso.

COSTILLAR DE CORDERO BOULANGERE. — Saltearlo ligeramente con mantequilla, en una fuente para ir al horno; rodearlo con rodajas de cebolla rehogadas con mantequilla pero sin llegar a dorarse, y rodajas de patatas, pero teniendo en cuenta el tamaño de la pieza, para que todo quede proporcionado. Cocerlo lentamente al horno y rociarlo de vez en cuando con la mantequilla de la cocción.

En el momento de servirlo añadirle unas cucharadas de un buen jugo reducido.

COSTILLAR DE CORDERO A LA PARRILLA. — Una vez recortado y hermoseado, sazonarlo, rociarlo con mantequilla derretida y cocerlo lentamente a la parrilla. Cuando ya esté casi a punto, espolvorearlo

con miga de pan y dejar que ésta se dore, completando así la cocción.

Servir al mismo tiempo un aderezo a elección.

COSTILLAR DE CORDERO MIREYA. — Disponerlo en una fuente ovalada del tamaño justo, rociarlo con mantequilla y cocerlo de siete a ocho minutos al horno. Retirarlo de la fuente y rellenar el fondo de ésta con una capa de patatas cortadas en rodajas iguales, de unos tres o cuatro centímetros de diámetro, y una tercera parte de fondos de alcachofa cortados en rodajas delgadas. Poner de nuevo la carne en la fuente, encima del aderezo, rociarlo con mantequilla y cocerlo lentamente al horno.

En el momento de servirlo agregarle unas cucharadas de un buen jugo reducido.

COSTILLAR DE CORDERO MISTRAL. — Proceder en la misma forma que para la receta anterior, con la variante de que en lugar de agregarle jugo en último lugar, éste se substituye por unas rodajas de trufas frescas, ligeramente calentadas en un jugo de ternera un poco espeso.

Si así se desea, se le pueden añadir al mismo tiempo que las trufas y el jugo de ternera, unas cucharadas de crema fresca hirviendo.

CHULETAS DE CORDERO

Las chuletas de lechal generalmente se saltean con mantequilla, bien al natural o empanadas a la Inglesa.

Aderezos más indicados: Puntas de espárrago con mantequilla o a la crema, guisantes frescos, a la jardinera, alcachofas cortadas a rodajas cocidas con mantequilla y rociadas con glasa de carne, patatas cocidas al gusto, puré de champiñones a la crema, puré de castañas, achicoria, espinacas, etc.

CHULETAS DE CORDERO EN CREPINETA. — Saltear las chuletas a fuego vivo; envolver cada una de ellas en un triángulo de crepineta después de recubrirlas con una doble capa de carne de salchicha muy fina, a la que se le añade trufa picada. Rociarlo con mantequilla derretida y hacerlas lentamente a la parrilla.

Servir al mismo tiempo un buen puré de patatas y una salsa Périgueux.

CHULETAS DE CORDERO MARISCAL. — Empanar las costillas con huevo batido y miga de pan recién preparada, y freírlas con man-

tequilla clarificada, dándoles la vuelta en el momento oportuno para obtener una cocción perfecta y un hermoso color dorado.

Disponerlas en forma de turbante, con una rodaja de trufa sobre cada una de ellas, y salsearlas con glasa de carne ligera mezclada con la mantequilla.

Colocar en el centro de la fuente unas puntas de espárrago ligadas con mantequilla.

CHULETAS DE CORDERO SARAH-BERHARDT. — Freír a medias y a fuego vivo con mantequilla 12 chuletitas de cordero, untarlas por cada lado con una ligera capa de puré de foie gras, al que se añade un poco de glasa de carne y una pizca de salsa Francesa (antigua salsa Alemana); empanarlas a la Inglesa y terminar de freírlas con mantequilla clarificada.

Colocar las chuletas en la fuente de servicio y naparlas ligeramente con salsa Châteaubriant.

Servir aparte un aderezo de fondos de alcachofa cocidos y cortados en rodajas, y unas rodajas de trufa, todo ello recubierto con salsa Francesa ligada con mantequilla.

NOTA. — En ciertos casos se puede substituir la salsa Francesa por salsa Suprema.

CHULETAS DE CORDERO TOSCA. — Preparar las costillas tal como se ha indicado en la receta anterior. Como variante mezclar al puré de foie gras unas cucharadas de jamón de York, sin nada de grasa y picado muy fino. Empanarlas a la Inglesa y cocerlas con mantequilla clarificada.

Disponer las chuletas en turbante, salsearlas ligeramente con glasa de carne aumentada con mantequilla y unas gotas de jugo de limón. Colocar en el centro un aderezo de puntas de espárrago ligadas con mantequilla, a las que se les añade un tercio de su volumen de juliana de trufa.

CHULETAS DE CORDERO A LA TALLEYRAND-PÉRIGORD.— Preparar las costillas igual que en la receta anterior, empanarlas y cocerlas con mantequilla. Encima de cada una de ellas colocar una pequeña escalopa de molleja de ternera braseada y salchichas con unas cucharadas de glasa de carne aumentada con mantequilla.

Servir aparte un aderezo de rodajas de trufa pasadas por una salsa media-glasa, a la que habrá añadido el fondo de cocción de la molleja de ternera.

Servir al mismo tiempo un timbal de tallarines frescos a la Alsaciana y una legumbrera con guisantes frescos cocidos a la Inglesa y ligados con mantequilla.

ESPALDA DE LECHAL

En general, la espalda de lechal no debe deshuesarse, y se preparará lo mismo que los costillares a la Boulangère y a la parrilla.

PIERNA DE LECHAL

La pierna de lechal se prepara asada o salteada con mantequilla. Todos los aderezos o salsas indicados para los barones, dobles y cuartos de costillar de cordero son también aplicables a la pierna, a la cual se pueden aplicar también las recetas siguientes:

PIERNA DE CORDERO A LA NORMANDA. — Elegir una pierna de lechal tan graso como sea posible; sazonarla, cocerla con mantequilla en una cazuela, a fuego lento, rociándolo a menudo y vigilando que la mantequilla no se queme. Una vez cocida, retirar la pierna de la cazuela y disponerla en una fuente. Quitar de la cacerola las dos terceras partes de mantequilla de la cocción; desglasar el fondo de la cacerola con unas cucharadas de Calvados añejo y cinco o seis cucharadas de un buen jugo de ternera; hervirlo unos segundos, añadir dos cucharadas de glasa de carne y un decilitro de crema no demasiado espesa y echarla sobre la pierna.

Meter la fuente en el horno bastante caliente, y durante cinco o seis minutos rociar la pieza con su caldo. Completarlo cubriendo la pierna con miga de pan frita con mantequilla.

Servir la pierna en una cazuela de barro.

Acompañamientos aconsejables: Puré de patatas, patatas Byron, patatas salteadas, setas, puntas de espárragos, guisantes o frijoles.

PIERNA DE CORDERO CIGALERA. — Cocer con mantequilla, en una cacerola, una pierna de lechal muy grasa y blanca; durante la cocción rociarla a menudo de forma que no se queme la mantequilla.

Mientras tanto, pelar cuidadosamente cuatro o cinco buenas trufas, cortarlas en rodajas, sazonarlas con sal y pimienta fresca molida y rociarlas con unas gotas de coñac; conservarlas calientes en una terrina de tamaño adecuado a la pierna, ligeramente frotada con ajo.

Una vez cocida la pierna, sacarla de la cacerola. Retirar las dos terceras partes de la mantequilla de la cocción, desglasar el fondo de la cacerola con medio vaso de vino blanco y dejarlo reducir un tercio; añadir cinco o seis cucharadas de un buen jugo oscuro de ternera o,

SOPA DE VERDURAS

Picar 3 cebollas grandes, 2 zanahorias, un diente de ajo, una brizna de apio y 3 puerros. Sofreírlo en una cacerola con 50 gramos de mantequilla y un chorrito de aceite hasta que tome color. Añadir entonces medio kilogramo de patatas peladas y cortadas a trozos y un litro y medio de agua caliente. Adicionar tomillo, laurel y sal, y cuando empiece a hervir cubrir la cacerola y dejar cocer unos 45 minutos. A continuación triturar las patatas y comprobar la condimentación. Añadir un vaso de leche y un poco de queso rallado. Servir muy caliente.

TORTILLA CON QUESO

Batir 6 huevos con un tenedor, sazonándolos con sal y pimienta. Incorporar 50 gramos de queso parmesano rallado y amalgamar bien. Poner a fuego muy suave una sartén con un trozo de mantequilla y cuando ésta esté caliente verter los huevos, procurando que recubran todo el fondo de la sartén. Dorar la tortilla por un lado y a continuación darle la vuelta con una pala ancha. Repartir por encima 50 gramos de crema de gruyère y, cuando también el otro lado aparezca tostado, doblar la tortilla levantando los dos bordes encerrando el queso en el centro. Dejar al fuego unos instantes más para que el queso se derrita completamente y servir muy caliente. Para evitar que se queme la tortilla es aconsejable mantener siempre el fuego muy suave.

SUFLÉ DE JAMÓN

En una cazuelita poner a fundir 60 gramos de mantequilla a fuego muy suave, añadir 40 gramos de harina y remover con una cuchara de madera. Diluir luego con leche hirviendo que iremos añadiendo poco a poco. Salpimentar y hacer espesar la bechamel. Apartar del fuego y añadir 4 yemas de huevo, una a una, mezclando todo bien. Finalmente incorporar las 4 claras con sal y batidas a punto de nieve, removiendo el compuesto de abajo arriba y nunca en sentido circular. A continuación añadir 200 gramos de jamón cortado a dados y puestos a macerar anteriormente en un vaso de coñac. Verter el compuesto en un molde de ladies altos untado con mantequilla y meter a cocer en el horno, al baño de María, durante 30 minutos.

RODAJAS DE SALMÓN CON SALSA HOLANDESA

Cortar un salmón en rodajas de 2 ó 3 centímetros de grosor. Salpimentar, rociar con aceite y asar a la parrilla, evitando cocerlo demasiado para que quede jugoso. Colocarlo en una fuente y cubrirlo con la siguiente salsa, que se tendrá preparada de antemano:

Poner al fuego un cazo con 3 cucharadas de vinagre y un poco de pimienta blanca molida. Cocer hasta que quede reducido a media cucharada. retirar del fuego y dejar enfriar. Cortar a trozos 300 gramos de mantequilla y reservarla. Agregar al vinagre reducido una cucharada de agua, un trocito de mantequilla y 4 yemas de huevo. Cocer al baño de María revolviendo sin parar y cuidando que el agua no llegue nunca a hervir, agregando los pedazos de mantequilla uno a uno, añadiendo el siguiente cuando el anterior se haya incorporado a la salsa. Adicionar unas gotas de agua fría de vez en cuando. Esta salsa ha de tener la consistencia de una crema.

a falta de éste, tres cucharadas de glasa de carne y cinco o seis cucharadas de agua; dejarlo hervir unos segundos.

Cortar la pierna en lonchas no demasiado delgadas y ponerlas en la terrina, intercalándolas con rodajas de trufa. Echar por encima el jugo preparado; tapar la terrina y mantenerlo al calor cinco o seis minutos antes de servirlo.

Como acompañamiento puede servirse un puré de castañas.

Si hay personas a quienes pueda molestar, se puede suprimir el ajo, y no por ello el guiso dejará de conservar su calidad.

Como variante se puede substituir el puré de castañas por tallarines frescos u otro aderezo.

PIES Y LENGUA DE CORDERO

El tratamiento y las diversas preparaciones son los mismos que para los de carnero. (Véase Pies y Lengua de Carnero.)

MOLLEJAS DE CORDERO

Una vez desangradas en agua corriente durante una hora, se dejan en agua hirviendo justo el tiempo para que adquieran consistencia, y a continuación se escurren y se dejan enfriar.

Según sea el caso, se cuecen con mantequilla, se brasean como las mollejas de ternera o se cuecen a la Poulette.

MOLLEJAS DE CORDERO EN PILAW. — Una vez refrescadas, secarlas, sazonarlas, cocerlas con mantequilla y mezclarlas con arroz cocido para pilaw.

Proporciones: Aproximadamente dos partes de arroz cocido y una de mollejas.

Acompañamiento: Servir a voluntad salsa de tomate, salsa Curry o salsa Paprika.

MOLLEJAS DE CORDERO POULETTE. — 250 gramos de mollejas de cordero refrescadas. Derretir en una cacerola dos cucharadas de mantequilla, añadir las mollejas y rehogarlas unos instantes; sazonarlas con sal y pimienta, espolvorearlas con una cucharada de harina; dejar cocer la harina dos minutos; rociarlo con medio vaso de vino blanco y caldo blanco o, a falta de éste, con agua caliente, de forma que las mollejas queden recubiertas. Añadir seis cebollitas y un pequeño ramillete guarnecido. Cocerlo lentamente unos veinticinco minutos.

Retirar las mollejas y las cebollas de la salsa; ponerlas en una cacerola limpia, mezclarles unas cabezas de champiñones cocidos y conservarlo caliente.

Retirar el ramillete y ligar la salsa con dos yemas de huevo aumentadas con unas cucharadas de salsa o de crema, y colarlo sobre las mollejas; completar la salsa con unos trocitos de mantequilla fina y unas gotas de jugo de limón.

Acompañamiento: Tallarines a la Alsaciana o arroz con mantequilla.

TIMBAL DE MOLLEJAS DE CORDERO A LA RADZIVILL. — 500 gramos de mollejas de cordero, 36 cangrejos de tamaño mediano, 150 gramos de macarrones napolitanos, 125 gramos de trufas peladas y cortadas en rodajas, mantequilla de cangrejos y 150 gramos de queso de Parma fresco y rallado.

Preparación: Después de haber refrescado las mollejas, brasearlas sobre una capa de rodajas de cebolla y zanahorias, con un ramillete guarnecido, y rociarlas con vino blanco; terminar de cubrir las mollejas con un fondo oscuro de ternera. Tapar la cacerola y cocerlo al horno de veinte a veinticinco minutos.

Cocer los cangrejos en un caldo corto con vino blanco, quitarles la cáscara y dejar aparte las colas. Con los caparazones preparar 120 gramos de mantequilla de cangrejos.

Por otra parte escalfar los macarrones durante diez minutos con agua salada; escurrirlos y ponerlos de nuevo en la cacerola, cubrirlos justo a nivel con un buen consomé hirviendo y terminar de cocerlos manteniéndolos cortos de líquido; caso de que el consomé no hubiese quedado absorbido por los macarrones, encurrirlos y ligarlos con la mantequilla de cangrejos y el queso de Parma.

Una vez la cocción de las mollejas haya llegado a su punto retirarlas con precaución y pasarlas a otra cacerola con unos trocitos de mantequilla fresca, las trufas y las colas de los cangrejos; mantenerlo caliente.

Añadir al fondo del braseado cuatro decilitros de una salsa media-glasa concentrada con fondo oscuro de ternera y colarla sobre las mollejas y sus aderezos. En un timbal disponer los dos tercios de los macarrones, encima de éstos poner las mollejas, una parte de las colas de cangrejo y la trufa, recubrirlo con el resto de los macarrones, espolvorearlo con queso de Parma y, para terminar, colocar encima los cangrejos restantes, rodajas de trufa y la salsa.

VOLOVÁN DE MOLLEJAS DE CORDERO. — *Proporciones para seis u ocho personas:* Disponer de 400 a 500 gramos de mollejas de ternera, escaldarlas, refrescarlas, secarlas y cocerlas lentamente con mantequilla en una cacerola. Una vez cocidas añadirles unas 15 cabe-

zas de champiñones cocidos, 120 gramos de trufa cortada en rodajas y rociarlo con unas cucharadas de vino de Madera.

Cubrirlo todo con salsa Alemana, a la que se le habrán añadido unos trocitos de mantequilla fina.

Disponerlo en una corteza de volován.

Caso de convenir mejor, se puede reemplazar la salsa Alemana por una salsa Bechamel a la crema.

SILLA DE CORDERO

La silla de lechal es digna de figurar en los menús más selectos.

El mejor sistema para guisarla es asándola al asador o salteándola con mantequilla.

Los aderezos más indicados para la silla de cordero son: Puntas de espárrago, guisantes frescos cocidos a la Francesa o a la Inglesa, patatas y zanahorias tiernas, habas de marisma, puré de fríjoles, puré de castañas, tallarines a la Alsaciana. Todas estas legumbres se sirven aparte, excepto en las recetas siguientes.

SILLA DE CORDERO DUQUESA. — *Proporciones para seis personas:* Hermosear la silla, salarla interiormente, atarla y cocerla lentamente con mantequilla en una cacerola de tamaño adecuado, cuidando que la mantequilla conserve siempre un color avellanado.

Preparar seis fondos de alcachofa de tamaño mediano; cocerlos durante quince minutos en agua salada a la que se añade jugo de limón y una cucharada de harina por cada litro de agua. Escurrirlas y disponerlas en una cacerola plana del tamaño deseado y muy untada con mantequilla; cubrirlas con caldo o con fondo blanco. Tapar la cacerola y terminar de cocerlas lentamente. Una vez alcanzado su punto de cocción, el fondo debe quedar reducido a un estado de jarabe; añadirle entonces unas cucharadas de salsa media-glasa.

Retirar los fondos de alcachofa de la cacerola y colocarlos en una fuente; rellenarlos con un pequeño aderezo compuesto de trufa, lengua escarlata y champiñones cocidos, cortados a cuadritos; recubrirlo todo con salsa Bechamel. Espolvorearlo ligeramente con queso, rociarlo con mantequilla y glasearlo al horno.

Por separado preparar seis tartaletas hechas de pasta fina, del mismo tamaño que las alcachofas, y adornarlas con puntas de espárrago con mantequilla.

Una vez cocida la silla, sacarla de la cacerola y mantenerla caliente. — Escurrir los dos tercios de la grasa de la cocción; desglasar el fondo de la cacerola con unas cucharadas de vino blanco y un decilitro de

fondo oscuro de ternera; completarlo añadiendo el fondo de cocción de las alcachofas; hervirlo unos segundos y colarlo por un pasador fino; mantenerlo caliente.

Disponer la silla en una fuente de servicio ovalada, rodearla con los fondos de alcachofas alternándolos con las tartaletas con puntas de espárrago; colocar encima de cada alcachofa una rodaja de trufa y salsearlas ligeramente con glasa de carne a la que se habrán añadido unos trocitos de mantequilla; salsear el fondo de la fuente con un poco de la salsa que se guardaba caliente; servir el resto en una salsera.

Presentar al mismo tiempo una legumbrera con patatas a la Parisién.

SILLA DE CORDERO A LA GENOVESA. — Sazonarla, bridarla y cocerla con mantequilla. Retirar la silla de la cazuela y mantenerla caliente, escurrir los dos tercios de mantequilla de la cocción, desglasar el fondo de la cazuela con cuatro o cinco cucharadas de vino blanco y jugo oscuro de ternera, y mantenerlo caliente.

Elegir ocho tomates pequeños y redondos, cortar una rodaja del lado del pedúnculo, oprimirlos ligeramente para extraer el agua y las semillas, y por el lado del corte colocarlos en una sartén donde se habrán calentado cuatro cucharadas de aceite; cocerlos lentamente durante diez minutos, darles la vuelta, sazonarlos con sal y pimienta y terminar de cocerlos.

Por separado preparar un rizotto con queso de Parma.

Disponer la silla en una fuente ovalada, rodearla con los tomates y adornar éstos con el rizotto. Salsear el fondo de la fuente con una parte del jugo que se ha conservado hirviendo y servir el resto en una salsera.

Presentar al mismo tiempo una legumbrera con guisantes frescos cocidos a la Inglesa.

SILLA DE CORDERO JUDIC. — Cocer la silla con mantequilla, como para la receta anterior, y mantenerla caliente. Retirar los dos tercios de mantequilla de la cocción; desglasar el fondo de la cazuela con un poco de vino blanco; una vez reducido éste, añadir un decilitro de jugo de ternera algo oscuro y dejarlo hervir unos segundos.

Disponer la silla en una fuente ovalada, aderezarla con lechugas rellenas de arroz ligado con foie gras trufado y braseadas, y mollejas de cordero salteadas con mantequilla.

Salsear ligeramente la fuente con la salsa que se ha guardado caliente.

Napar superficialmente las lechugas con salsa de tuétano en la que se habrá agregado el fondo de cocción de la silla y servir aparte el resto de la salsa.

Presentar al mismo tiempo una legumbrera con guisantes a la Francesa.

SILLA DE CORDERO ORLOFF. — Cocer la silla con mantequilla y prepararla como se ha indicado en la Silla de Ternera Metternich. Cortar los filetes en escalopas de un centímetro y medio.

Untar el fondo de la cavidad de la silla con salsa Soubise a la crema; poner de nuevo las escalopas en su lugar, intercalando entre ellas una rodaja de trufa y una cucharada de salsa Soubise.

Una vez reconstruida la silla en su forma natural, colocar una hilera de rodajas de trufa a cada uno de sus lados; naparlas ligeramente con salsa Soubise, espolvorearlas con queso de Parma rallado, rociarlo con mantequilla y glasearlo al horno.

Servir aparte el fondo de cocción de la silla desgrasado en parte y desglasado con vino blanco, unas cucharadas de consomé, tres cucharadas de glasa de carne y trocitos de mantequilla fresca.

Acompañamiento: Una legumbrera con puntas de espárrago con mantequilla o rodear la silla con unos montoncitos de puntas de espárrago.

SILLA DE CORDERO LECHAL EDUARDO VII. — Preparar una buena silla de cordero, deshuesarla totalmente por debajo, de forma que quede la epidermis intacta, y sazonarlo por dentro.

Elegir un buen foie gras, picarlo con trufas, sazonarlo con sal y especias y ponerlo unas horas a marinar con unas cucharadas de vino de Madera; envolverlo en una muselina, escalfarlo dieciocho minutos en un buen fondo o jugo y dejarlo enfriar en su caldo.

A continuación retirar el foie gras y ponerlo dentro de la silla, devolviendo a ésta su primitiva forma, bridarla y cocerla muy lentamente con mantequilla, rociándola muy a menudo.

Una vez cocida, desatarla y ponerla en una terrina ovalada de tamaño apropiado.

Sin necesidad de desgrasar el fondo de la cocción, agregarle medio litro de jugo de jarrete y pie de ternera, previamente preparado con un kilo de jarrete y un pie de ternera brasedos. Dejarlo hervir dos minutos y echarlo sobre la silla.

Esta preparación debe hacerse la víspera y conservarla sobre hielo.

En el momento de servirlo quitar con una cuchara la grasa que ha quedado en la superficie. Servirlo tal cual, en una terrina.

OTRAS PREPARACIONES PARA EL CORDERO

BLANQUETA DE LECHAL. — *Proporciones para cuatro o cinco personas:* Tomar una espalda y dos pechos, cortarlos a pedazos de 50 a 60 gramos. En una cacerola calentar dos cucharadas de mantequilla, añadir los pedazos de cordero y sazonarlos con sal y pimienta; dejar trabar la carne durante unos minutos, espolvorearla con dos cucharadas de harina y dejarlo cocer otros dos minutos; rociarlo con medio vaso de vino blanco y terminar de cubrir los pedazos de cordero con caldo o fondo blanco, o simplemente con agua caliente. Añadir un pequeño ramillete guarnecido y unas quince cebollas pequeñas. Tapar la cacerola y cocerlo a fuego lento.

Una vez cocidos los trozos de cordero, colocarlos en un timbal o en una fuente honda, junto con las cebollas; completar el aderezo a voluntad con unas cabezas de champiñones cocidas.

Retirar el ramillete y ligar la salsa con dos o tres yemas de huevo aumentadas con unas cucharadas de agua o del caldo de los champiñones y unos trocitos de mantequilla. Colar la salsa y echarla sobre el cordero.

Los tallarines a la Alsaciana acompañan muy bien a la blanqueta, y también el arroz cocido a gusto.

Para el curry, el pilaw y toda clase de salteados de lechal es preferible que esta carne, debido a su delicadeza, sea tratada como el pollo salteado, es decir que los trozos se cuezcan enteros con mantequilla antes de echarles la salsa y que no lleguen a hervir en la salsa.

CORDERO AL CURRY. — Cortar una espalda de cordero en cuadrados del tamaño de una nuez. Calentar en una cacerola plana dos cucharadas de mantequilla, añadirle el cordero, sazonarlo con sal y pimienta y dejarlo cocer lentamente.

Por separado dorar ligeramente con mantequilla dos cucharadas de cebolla muy picada, espolvorearla con una cucharadita de curry y una cucharada de harina, dejándolo cocer unos segundos; rociarlo con dos decilitros de caldo, dejarlo hervir lentamente durante ocho o diez minutos y colar la salsa sobre los pedazos de cordero; completar la salsa con un decilitro de crema doble.

Servir al mismo tiempo un arroz cocido a la India.

PILAW DE CORDERO. — Cortar una espalda de cordero a pedazos del tamaño de una nuez pequeña; sazonarlos y cocerlos lentamente con mantequilla.

Por separado dorar con mantequilla dos cucharadas de cebolla bien picada; añadirle 200 gramos de buen arroz previamente lavado con agua tibia; escurrirlo bien, mezclarlo con la cebolla y darle vueltas con una cuchara de forma que el arroz quede impregnado de mantequilla. Rociarlo con cuatro decilitros de consomé, tapar la cacerola y dejarlo cocer dieciocho minutos. Mezclar el arroz a los trozos de cordero y servirlo.

Presentar al mismo tiempo una salsera con salsa de tomate.

SILLA DE CORDERO CON GUISANTES. — Cortar una espalda de cordero a pedazos del tamaño de un huevo pequeño, sazonarlos con sal y pimienta y cocerlos con mantequilla.

Por separado cocer medio litro de guisantes a la Francesa y mezclarlos a los pedazos de cordero unos momentos antes de servirlo.

CORDERO SALTEADO CAZADOR. — Cortar una espalda de cordero a pedazos del tamaño de un huevo pequeño, sazonarlos con sal y pimienta y cocerlos lentamente con mantequilla y aceite de oliva. Una vez cocidos retirar la carne y añadir en su lugar 150 ó 200 gramos de champiñones crudos, mondados y cortados en rodajas; dejarlos cocer unos instantes. Añadir dos escalonias muy picadas, un vasito de coñac y medio vaso de vino blanco, y a continuación tres cucharadas de salsa de tomate y cinco o seis cucharadas de salsa media glasa. Reducirlo, añadir una pizca de perejil picado y poner de nuevo los pedazos de cordero en la cacerola junto con la salsa; conservarlo caliente.

En el momento de servirlo disponerlo en un timbal.

Nota. — El cordero así preparado se puede acompañar con diferentes salsas o aderezos, tales como tomates salteados a la Provenzal, salsa Tirolesa, fríjoles cocidos y ligados con mantequilla, etc.

EL CERDO

El costillar y el lomo son las dos partes más apropiadas para hacer asadas. Pueden ir acompañados con todos los aderezos de legumbres frescas o secas, purés variados, choucroute, lombarda, coles de Bruselas; pastas diversas, tales como: tallarines, macarrones, polenta; con salsa picante, salsa Robert, salsa de tomate.

LOMO o COSTILLAR DE CERDO ASADO. — Asar el costillar en una fuente de asar, salarlo y colocarlo en la fuente de servicio. Retirar de la fuente los dos tercios de grasa, aclarar el fondo de la fuente

con dos decilitros de jugo corriente o, en su defecto, simplemente con agua caliente, dejarlo reducir a la mitad; rociar ligeramente la pieza y servir el resto del jugo en una salsera.

Acompañamiento: Espinacas, escarola, puré de patatas, puré de guisantes, etc.

LOMO o COSTILLAR DE CERDO A LA BOULANGERE. — Asar el costillar y cuando esté a media cocción rodearlo con cuatro o cinco cebollas blancas cortadas a rodajas y un kilo de patatas cortadas en rodajas un poco gruesas. Completar la cocción rociando frecuentemente el aderezo con la grasa del costillar.

Al retirar la fuente del horno añadir unas cucharadas de un buen caldo, echar un poco de perejil picado sobre el aderezo y servirlo tal cual.

LOMO o COSTILLAR DE CERDO CON JUDIAS BLANCAS. — Asar la carne en una fuente de barro. A las tres cuartas partes de su cocción rodearlo con un litro de judías blancas cocidas y muy escurridas, terminando de cocerlo lentamente, y rociando las judías con la grasa del costillar. Servir tal cual.

LOMO o COSTILLAR DE CERDO FRÍO

El lomo asado servido frío es un plato exquisito para el almuerzo. Se puede acompañar con ensalada de patatas, ensalada de coles rojas cortadas en juliana (a las que se añaden unas manzanas cortadas a rodajas finas), ensaladas verdes y ensalada de legumbres.

Salsas frías más indicadas para el cerdo frío: Salsa Escoffier, salsa Raifort a la crema, salsa Picante.

SESOS DE CERDO

El mismo tratamiento y las mismas fórmulas que para los sesos de buey, de ternera y de cordero.

CHULETAS DE CERDO

Las chuletas de cerdo se hacen a la parrilla o salteadas, empanadas con mantequilla y miga de pan cuando han de hacerse a la parrilla,

o empanadas a la Inglesa con huevo y miga de pan, si han de hacerse salteadas.

Acompañamiento: Los mismos aderezos que los indicados para el lomo o costillar de cerdo asado.

LOMO DE CERDO

La espalda deshuesada, salada, enrollada y ahumada se prepara lo mismo que el jamón.

La espalda, cuando está salada se emplea para reforzar potajes.

La espalda fresca se asa como el costillar y se le pueden aplicar los mismos aderezos.

HÍGADO DE CERDO

El hígado de cerdo por lo general se emplea para rellenos. Sin embargo, también se puede preparar como el hígado de ternera.

JAMÓN

El jamón es un recurso inapreciable, y tanto si es de Bayona, de York o de Praga, constituye un plato muy apreciado.

Cocción del jamón: Después de haberlo puesto en remojo con agua fría durante seis horas por lo menos, se cepilla, se le quita el hueso del espinazo y se pone a hervir con mucha agua fría, sin ningún sazonamiento o condimento aromático. Cuando la ebullición esté en su apogeo apartar la cacerola y dejarla en situación de que conserve el mismo calor, pero sin hervir, lo que será suficiente para cocer el jamón.

Cuando hay que servirlo frío se deja enfriar en su propio caldo todo el tiempo que sea necesario.

El tiempo de cocción de los jamones varía, naturalmente, según su calidad y peso.

Se requieren aproximadamente de dieciocho a veinte minutos de escalfado por libra; los jamones dulces de Praga y los de España no necesitan más de un cuarto de hora.

BRASEADO DEL JAMÓN. — Cuando el jamón debe servirse caliente se retira del agua una media hora antes de que haya cocido por completo. Después de quitarle la piel se hermosea por todos los costados. A continuación se mete en una cacerola de tamaño ajustado,

donde se echa aproximadamente un cuarto de litro de vino de Madera, Jerez, Oporto, Marsala, Chablis, etc., según el gusto.

Entonces se tapa la cacerola herméticamente y se pone al horno templado durante una hora, para terminar de cocer el jamón y permitir que se impregne completamente del aroma del vino.

Si el jamón debe presentarse entero se glasea en último momento.

Su acompañamiento corriente es una salsa media-glasa ligera a la que se añade el vino del braseado desgrasado y pasado por el tamiz fino.

GLASEADO DEL JAMÓN. — El procedimiento más recomendable consiste en espolvorear el jamón con glasa de azúcar. Cuando quede bien recubierto se pone en el horno a fuego vivo. El azúcar se acaramela inmediatamente, envolviendo al jamón con una apetitosa capa dorada de un sabor muy agradable.

Por lo general, tanto el jamón braseado como el glaseado se acompaña con un aderezo a elegir, tal como: Espinacas, achicoria, lechugas, guisantes, macedonia de legumbres, habas, coles braseadas, choucroute, puré de guisantes, tallarines con mantequilla, rizotto, etc.

NOTA. — Una salsa media-glasa ligera, a la que se añade el vino del braseado del jamón, es siempre de rigor.

En todos los platos calientes es preferible servir los aderezos aparte.

JAMÓN CON CHOUCROUTE. — Cocer completamente el jamón con agua; quitarle la piel y hermosearlo por todos sus lados. Disponerlo en una fuente alargada, salseando ligeramente el fondo de la fuente con una media-glasa de vino del Rin, y servir aparte una salsera con la misma salsa.

Presentar la choucroute en una legumbrera con patatas hervidas al vapor.

JAMÓN CON ESPINACAS. — Brasear el jamón con vino de Madera. Las espinacas pueden prepararse en hojas o en puré y servirse aparte en un timbal.

Presentar al mismo tiempo una salsa media glasa a la que se añade el vino del braseado.

JAMÓN CON HABAS. — Brasear el jamón, glasearlo y disponerlo. Acompañarlo al mismo tiempo con unas habas muy tiernas, a las que se habrá quitado la piel, ligadas con mantequilla y a las que se añade ajedrea picada.

Servir aparte el fondo del braseado ligeramente ligado.

JAMÓN CON LECHUGAS. — Brasear el jamón con vino de Madera y glasearlo. Salsearlo moderadamente con una salsa media-glasa ligera, a la que se añaden los fondos del braseado. Servir aparte una salsera con la misma salsa.

Presentar al mismo tiempo unas medias lechugas braseadas.

Si se desea, las lechugas pueden rellenarse con ave o con arroz.

JAMÓN CON TALLARINES FRESCOS. — Brasear el jamón y glasearlo con Marsala. Disponerlo y salsearlo ligeramente con salsa media-glasa, a la que se añaden los fondos del braseado reducidos. Servir aparte una salsera con la misma salsa.

Presentar al mismo tiempo una legumbrera con tallarines ligados con mantequilla y crema, con un poco de juliana de trufa.

JAMÓN CON TALLARINES A LA ROSSINI. — Brasear el jamón y glasearlo con Marsala. Disponerlo y salsearlo ligeramente con una salsa media-glasa, a la que se añade el fondo del braseado reducido y unas cucharadas de salsa de tomate; presentar aparte una salsera con la misma salsa.

Servir al mismo tiempo una fuente de tallarines frescos cocidos con un consomé ligados con mantequilla y foie gras, jugo de ternera reducido y queso de Parma rallado. Recubrir los tallarines con rodajas de trufa fresca ligeramente calentadas con mantequilla y napadas con salsa media-glasa.

ESPUMAS Y MUSELINAS CALIENTES DE JAMÓN

Estas dos preparaciones parten de un mismo principio, es decir ambas tienen como base el mismo elemento, o sea una espuma o mouse de jamón. La espuma se escalfa en un molde y generalmente se prepara para seis u ocho personas; en cambio, la muselina se moldea con cuchara, en forma de quenefas grandes, a las que se les da forma de un huevo.

RELLENO PARA ESPUMA DE JAMÓN CALIENTE. — *Proporciones:* 500 gramos de jamón crudo, muy desgrasado; dos claras de huevo; dos tercios de litro de crema fresca; seis gramos de sal y una pizca de pimienta blanca.

Procedimiento: Picar a fondo tanto la carne como el sazonamiento; añadirle poco a poco las yemas de huevo, y pasarlo por el tamiz fino.

Recoger el relleno en una terrina honda o en una cacerola de las

que se utilizan para saltear, y mantenerla sobre hielo de treinta a cuarenta minutos.

A continuación desleírla poco a poco con la crema, trabajándola con precaución, tal como se hace para montar una mayonesa.

NOTA. — Si la carne del jamón no presentase un buen color rosa, añadirle unas gotas de rojo vegetal o un poco de paprika rosa claro.

Para obtener el color del paprika y poderlo mezclar al relleno calentar una cucharada de mantequilla en una cacerola, mezclarle una cucharada de paprika, dejarlo calentar unos segundos removiéndolo continuamente con una cuchara de madera; añadir un decilitro de crema fresca, dejarlo hervir un minuto y retirar la cacerola del fuego. Pasar la crema por un lienzo, dejarlo enfriar y añadirla al relleno.

TRATAMIENTO DE LA ESPUMA DE JAMÓN CALIENTE. — Untar con abundante mantequilla un molde de carlota o un molde cilíndrico y llenarlo luego con el relleno preparado. Escalfarlo al baño maría teniéndolo tapado y manteniendo el agua a una temperatura de 95 a 98 grados, evitando como sea que hierva el agua.

El tiempo de escalfado puede variar entre treinta o treinta y cinco minutos para un litro de preparación. El punto exacto se conoce cuando la preparación empieza a hincharse y subir en el molde.

Cuando la espuma se retira del baño maría déjese reposar unos minutos, para que se pose un poco en el interior; a continuación volcarla en la fuente de servicio y esperar un minuto antes de levantar el molde, lo cual no deberá hacerse hasta que se haya secado cuidadosamente el líquido que pueda haber caído en la fuente.

Los acompañamientos más indicados para la espuma de jamón son las salsas oscuras muy ligeras y untuosas, a base de Oporto, Madera, Marsala, Frontingan, etc., la salsa Suprema, el veluté con curry o con paprika y todos los aderezos de legumbres o a la Financiera.

NOTA. — No confundir la pimienta de Cayena con el paprika.

MUSELINAS DE JAMÓN ALEXANDRA. — Las muselinas se moldean con cuchara y se les da la forma de un huevo; se colocan en una fuente de saltear untada con mantequilla y a continuación se recubren con agua hirviendo, ligeramente salada. Tapar la cacerola y mantener el agua a 95 grados, evitando que hierva.

Dejar escalfar las muselinas de quince a dieciocho minutos y a continuación escurrirlas sobre un trapo blanco; disponerlas en forma de corona en una fuente de servicio untada con mantequilla y poner encima de cada muselina una rodaja de trufa. Naparlas con salsa Bechamel, espolvorearlas con queso rallado, rociarlas con mantequilla derretida y glasearlas a fuego vivo al horno.

Al retirar las muselinas del horno disponer en el centro un montoncito de puntas de espárragos ligadas con mantequilla.

MUSELINAS DE JAMÓN A LA FLORENTINA. — Extender en la fuente de servicio una capa de espinacas blanqueadas, picadas grueso, secadas con mantequilla a fuego vivo y sazonadas con sal y pimienta.

Sobre las espinacas disponer las muselinas escalfadas tal como se ha indicado en la receta anterior. Cubrirlas con salsa Bechamel, espolvorearlas con queso rallado, rociarlas con mantequilla derretida y glasearlas a fuego vivo al horno.

MUSELINAS DE JAMÓN CON GUISANTES. — Proceder en todo tal como se ha explicado en Muselinas Alexandra, con la sola diferencia de que las puntas de espárrago se sustituyen por un aderezo de guisantes finos ligados con mantequilla.

SUFLÉ DE JAMÓN. — *Proporciones para seis personas:* Picar a fondo 250 gramos de jamón cocido y muy desgrasado, añadiendo dos cucharadas de salsa Bechamel fría, una punta de pimienta roja y una pizca de pimienta fresca molida. Pasarlo por un tamiz fino; recoger en una cacerola de saltear la pasta que resulte y completarla con un decilitro de salsa Bechamel, tres yemas de huevo y cuatro claras batidas a punto de nieve bastante consistente.

Echar la preparación en una cacerola para suflé untada con mantequilla; cocerla en el horno como de costumbre.

NOTA. — A esta composición se le pueden añadir trufas cortadas a rodajas y queso de Parma rallado, ya que los tres sabores se combinan muy agradablemente.

SUFLÉ DE JAMÓN ALEXANDRA. — Disponer un preparado para suflé con parmesano y trufa. Colocarlo en un timbal untado con mantequilla, alternando las capas con puntas de espárragos ligadas con mantequilla.

Alisar la superficie en forma de cúpula; cocerlo en horno templado.

SUFLÉ DE JAMÓN PERIGORD. — La misma preparación que en la receta anterior, suprimiendo las puntas de espárragos.

SUFLÉ DE JAMÓN ROYALE. — Preparar un suflé de jamón como en la receta anterior y por separado acompañarlo con pequeñas escalopas de foie gras salteadas con mantequilla y rodajas de trufa, todo ello cubierto con una salsa media-glasa fina al vino de Madera.

JAMÓN FRÍO

Cocer el jamón y dejarlo enfriar, tal como se ha indicado para el jamón caliente.

Cuando esté bien frío se le retira la piel, se hermosea y se le quita una ligera parte de la grasa. A continuación se rocía con gelatina hasta que quede cubierto con una capa lo suficientemente espesa y bien igualada.

Disponerlo en una fuente ovalada rodeado con unos buenos pedazos de gelatina.

LENGUA DE CERDO

La lengua de cerdo puede tratarse como la lengua de ternera y prepararse según las mismas fórmulas.

PIES DE CERDO

Los pies de cerdo se cuecen al natural. Por lo general se sirven empanados y hechos a la parrilla, o trufados.

PIES DE CERDO EMPANADOS. — Una vez cocidos, partirlos por la mitad y empanarlos, rociarlos con manteca de cerdo o mantequilla derretida y hacerlos lentamente a la parrilla.

Servirlos al natural o con un puré de patatas aparte. Mostaza a voluntad.

PIES DE CERDO TRUFADOS. — Cocer los pies tal como se ha indicado, deshuesarlos por completo y dejarlos enfriar. A continuación cortar la carne en forma de gruesos dados, mezclarla con un picadillo fino de cerdo a razón de 200 gramos por cada pie y añadirle 150 gramos de trufas picadas, bastante crudas, por cada 500 gramos de relleno.

Dividirlo en pequeñas porciones de 100 gramos; sobre un pedazo de crepineta darles forma, con un lado en punta; añadir tres rodajas de trufa encima de cada porción y envolverla en la crepineta.

Rociarla con mantequilla derretida y hacerlo lentamente a la parrilla para que el calor penetre bien en el espesor del picadillo.

Disponerlo en forma de corona en una fuente muy caliente y servir aparte una salsa Périgueux.

Los pies de cerdo trufados también pueden acompañarse con un puré de patatas muy fino.

RIÑONES DE CERDO

Pueden prepararse según las diferentes recetas indicadas para los Riñones de Ternera.

EMBUTIDOS

Aunque los embutidos se compran generalmente ya preparados, no estará de más el indicar algunas preparaciones.

MORCILLA BLANCA CORRIENTE. — Picar 250 gramos de carne magra de cerdo y 400 gramos de tocino fresco. Mezclar este preparado añadiéndole 100 gramos de foie gras fresco, pasarlo por el tamiz, ponerlo en una terrina y completarlo con dos huevos frescos, 50 gramos de cebolla picada rehogada con mantequilla sin que llegue a dorarse; un decilitro de crema, 15 gramos de sal, una pizca de pimienta blanca y una pizca de nuez moscada. Mezclarlo todo muy bien.

Meter esta preparación en unas tripas, sin llenarlas demasiado; atar las morcillas a la distancia deseada, colocarlas sobre una parrilla o una batea de mimbre y sumergirlos en un recipiente lleno en sus tres cuartas partes de agua hirviendo. A partir del momento de la inmersión, mantener el agua a una temperatura de 95 grados y dejarlas escalfar durante doce minutos. A continuación retirarlas y dejarlas enfriar.

Para servirlos: Los embutidos no deben cortarse, limitándose a pincharlos con una aguja; envolver cada uno de ellos en un papel untado con mantequilla y hacerlos lentamente a la parrilla. Servir al mismo tiempo un puré de patatas a la crema.

MORCILLAS BLANCAS DE AVE. — Picar por separado 500 gramos de blanco de ave y 400 de tocino graso fresco.

Reunir los dos elementos; una vez juntos, picarlos de nuevo para asegurar la mezcla, y a continuación añadir 100 gramos de cebolla picada, rehogada en mantequilla pero sin dorarla, junto con un poquito de tomillo y laurel; 15 gramos de sal, una pizca de pimienta y de nuez moscada y cuatro yemas de huevo, que se agregarán una a una, trabajando el relleno vigorosamente con el mortero.

Pasarlo por un tamiz fino, meter el relleno dentro de las tripas, escalfarlo según la receta anterior y dejarlos enfriar.

Para el tratamiento de estas morcillas, cocerlas a la parrilla tomando las precauciones antes indicadas. Servir al mismo tiempo un puré de patatas a la crema.

MORCILLA NEGRA. — Reunir en una terrina los elementos siguientes: 500 gramos de grasa de cerdo fresca, cortada en forma de dados grandes y medio derretida, cuatro decilitros de sangre de cerdo, un decilitro de crema, 200 gramos de cebolla picada y rehogada con manteca de cerdo sin llegar a tostarse, 20 gramos de sal, un poco de pimienta y una pizca de especias.

Mezclarlo todo a fondo, meter la preparación dentro de las tripas sin llenarlas con exceso para evitar que se revienten, atar las morcillas al largo deseado y colocarlas en una batea de mimbre.

Sumergir la batea en un perol con agua hirviendo, mantener el agua a 95 grados y dejarlo escalfar durante 20 minutos, teniendo la precaución de pinchar con un alfiler aquellas morcillas que suben a la superficie del agua debido a que contienen aire en su interior, que al calentarse podrían hacerlas reventar.

Una vez escalfadas, retirarlas del agua y dejarlas enfriar en la batea.

Para servirlos: Hacerles unos cortes por los dos lados y asarlos lentamente a la parrilla.

Servir al mismo tiempo un puré de patatas.

CREPINETAS

Composición del relleno para las crepinetas corrientes: Un kilo de carne fina de salchicha, una cucharada de perejil picado y un vasito de coñac. Mezclarlo bien.

Composición del relleno para las crepinetas trufadas: Un kilo de carne fina de salchichas y 150 gramos de trufas picadas.

Tanto en un caso como en otro, dividir el relleno en porciones de unos 100 gramos y envolverlos en crepineta, dándoles una forma rectangular.

CREPINETAS TRUFADAS. — Rociarlas con mantequilla derretida y asarlas lentamente a la parrilla. Según el caso, también pueden freírse con mantequilla en la sartén.

El puré de patatas y el puré de guisantes frescos son muy indicados para acompañar a las crepinetas.

PATÉ DE CERDO A LA INGLESA. — Cubrir totalmente el fondo y las paredes de una fuente especial para patés, con unas delgadas lonchas de jamón crudo.

Para una fuente de dimensiones normales, preparar 600 gramos de escalopas de carne de cerdo fresco sazonadas con sal y pimienta y espolvoreadas con 60 gramos de champiñones, dos escalonias, perejil y un poquitín de salvia, picándolo todo muy bien; 600 gramos de patatas crudas cortadas a rodajas y una cebolla grande picada.

Aderezar la fuente con capas alternadas de escalopas, de patatas y de cebolla.

Añadir dos decilitros de agua, tapar la fuente con una lámina de pasta para empanadas o con desperdicios de pasta de hojaldre, sujetándola bien a los bordes de la fuente, dorarlo, hacerle unas incisiones superficiales con un tenedor y cocerlo al horno a temperatura templada durante unas dos horas.

SALCHICHAS

Las más famosas son las de Cambridge. Se preparan como las salchichas corrientes, asadas a la parrilla o cocidas al horno, y a menudo se sirven como desayuno acompañadas con bacón. También se sirven como aderezo de aves asadas, tales como pavos, pollos, etc. Su sazonamiento resulta a menudo excesivamente fuerte.

También se sirven con coles braseadas, o a la Flamenca.

SALCHICHAS DE FRANCFORT Y DE ESTRASBURGO. — Escalfarlas durante diez minutos en agua hirviendo y con el recipiente tapado. De prolongarse la cocción perderían su calidad.

Se sirven con un aderezo de nabos silvestres rallados y aparte un puré de patatas, pero el aderezo clásico consiste en una buena choucroute.

SALCHICHAS AL VINO BLANCO. — Elegir con preferencia unas salchichas pequeñas del país. Cocerlas en una cacerola con mantequilla y colocarlas sobre pan frito. Desglasar el fondo de la cacerola con un decilitro de vino blanco, reducirlo y añadir, por cada docena de salchichas, dos decilitros de salsa media glasa; completar la salsa agregándole dos cucharadas de mantequilla fina. Echarlo sobre las salchichas.

Si se prefiere, se puede añadir a la salsa dos cucharadas de glasa de carne y ligarla con dos yemas de huevo desleídas con dos cucharadas de crema fresca.

Estas salchichas al vino blanco se pueden acompañar con un puré de patatas, puré de castañas, puré de guisantes, arroz pilaw, rizotto, etc.

El pan frito se cortará de forma que sobre él quepan dos o tres salchichas, según cada caso.

LECHÓN

Ya sea relleno o sin rellenar, el lechón siempre se asa entero; lo que resulta importantísimo es vigilar la cocción de forma que alcance su punto preciso cuando la piel esté crujiente y dorada.

La duración de la cocción varía según sea el tamaño, entre una hora y media y dos horas; si está relleno debe aumentarse un cuarto de hora por cada libra de relleno.

Durante la cocción se rocía con preferencia con aceite de oliva, con lo cual se logra que la piel quede más crujiente que con cualquier otra clase de grasa.

Al mismo tiempo se sirve una salsera con un jugo un poco fuerte.

RELLENO PARA LECHÓN. — Con hígado de cerdo, prepárase un relleno o farsa para gratinar.

Añadir a este relleno el mismo peso de carne de salchichas, 200 gramos de miga de pan humedecida y exprimida, dos huevos, un decilitro de buen champaña y tres gramos de espinacas, todo ello muy bien mezclado.

RELLENO A LA INGLESA PARA LECHÓN. — Cocer al horno. con su piel, un kilo doscientos gramos de cebollas grandes y dejarlas enfriar. Pelarlas y picarlas muy fino, mezclarlas con 500 gramos de miga de pan humedecida y exprimida, 500 gramos de grasa de riñón de buey muy picada, 30 gramos de sal, una pizca de pimienta, nuez moscada rallada, unos 75 gramos de salvia pasada por agua hirviendo y picada, y dos huevos. Mezclarlo todo muy bien.

LECHÓN RELLENO Y ASADO A LA INGLESA. — Una vez la pieza rellena con la farsa indicada en la receta anterior, se recosen las pieles del vientre, a continuación se pone el lechón en el asador, se rocía con aceite y se asa como de costumbre.

Se sirve aparte: Bien un puré de patatas o una mermelada de manzana poco azucarada, a la que se añaden unas pasas de Corinto, lavadas e hinchadas en agua tibia.

LECHÓN SAN FORTUNATO. — Salar ligeramente el interior del animal y rociarlo con unas cucharadas de aguardiente.

Por separado cocer en pilaw 150 gramos de cebada corriente. Mezclarle el hígado de lechón cortado a cuadraditos y salteado con mantequilla, dos cucharadas de finas hierbas picadas, 200 gramos de sal-

chichas Chipolata cocidas y tres o cuatro docenas de castañas braseadas. Rellenar el lechón con este preparado, recoserlo y bridarlo en la posición de reposo.

Ponerlo en la cacerola, rociarlo con mantequilla y cocerlo al horno, rociándolo a menudo con la mantequilla de su cocción para que quede dorado y crujiente.

Servir aparte: 1.° El desglasado de la cacerola hecho con fondo de ternera oscuro; 2.°, una salsa de grosella con rábano silvestre, y 3.°, una mermelada de manzanas algo ácidas.

Aves de corral

Aunque al tratar de aves, se piensa de una manera especial en el pollo, en este caso nos referiremos a los animales de pluma en general, desde los pavos a las ocas, patos, pichones, etc., deteniéndonos también en la preparación de sus menudillos.

PULARDA ALBUFERA. — Rellenar la pularda con arroz, pedazos de foie gras cocido y trufas cortadas en dados. Bridarla con las patas recogidas, recubrir la pechuga con lonjas de tocino y atarla; colocarla en una cazuela de tamaño apropiado, mojarla con fondo blanco de ternera y, según sea su tamaño, cocerla durante una o dos horas a fuego lento.

A continuación, desbridarla, disponerla en una fuente ovalada y rodearla con cabezas de champiñón, crestas y riñones de pollo y lonchas de trufa. Todo ello cocido y recubierto de salsa rubia, o salsa alemana, a la cual se habrán agregaado cinco o seis cucharadas de glasa de carne por cada litro de salsa, y un cantidad igual de crema fresca. A falta de crema se puede substituir por unos 75 gramos de mantequilla.

Preparación del relleno de arroz para una pularda: Derretir en una cazuela 50 gramos de mantequilla, agregándole una cucharada de cebolla picada muy fina, que se dejará rehogar durante unos minutos, evitando que se tueste. Añadir 100 gramos de arroz de buena calidad y removerlo sobre el fuego durante unos minutos con objeto de que el arroz quede bien impregnado de mantequilla.

Mojarlo con tres decilitros de consomé blanco, tapar la cazuela y dejarla que cuezca en el horno durante dieciocho minutos; a continuación retirarla del fuego, y mezclar con el arroz pedazos de trufa y de foie gras cortados en cuadraditos, juntamente con dos o tres cucharadas de salsa alemana.

PULARDA A LA ANDALUZA. — Albardar con tocino la pechuga de la pularda y cocerla con mantequilla dentro de una cazuela. Des-

glasar el fondo de la cazuela con un vaso de vino blanco y agregar un cuarto de litro de salsa media glasa atomatada.

Disponerla en una fuente ovalada, rodeada de pimientos encarnados y berengenas rellenas con arroz pilaf, así como salchichas de cerdo.

Rociar el fondo de la fuente con un poco de salsa, y servir el resto aparte.

PULARDA COCIDA A LA INGLESA. — Cocer la pularda en agua salada, a base de seis gramos de sal por litro, un ramillete compuesto por ramitas de perejil, una hoja de laurel y brindillas de tomillo, con el acompañamiento de 500 gramos de bacón (tocino de pecho) previamente blanqueado en agua hirviente durante diez minutos.

Dejarla cocer durante una hora aproximadamente y disponerla en una fuente alargada, rodeada con el tocino cortado en lonchas.

Servir aparte una salsa de perejil a la Inglesa y una salsera con el fondo de la cocción de la pularda.

PULARDA A LA INGLESA (otra receta). — Proceder a la cocción de la pularda como en la receta anterior, pero agregándole 150 gramos de zanahorias, 100 gramos de nabos cortados en forma de bolitas y dos cogollos de apio. Dejarla cocer durante una hora a fuego lento.

Disponer la pularda en una fuente, rodeada de zanahorias, nabos y rodajas de lengua escarlata.

Servir aparte, guisantes cocidos a la inglesa, patatas cocidas con agua o al vapor y una salsera con salsa Bechamel.

NOTA. — Con el caldo de la cocción de estas pulardas, una buena ama de casa podrá preparar excelentes potajes simples o combinados.

PULARDA ARGENTINA. — Arreglar la pularda en la misma forma como para hacerla a la Albufera, pero sin relleno. Escalfarla en un consomé blanco. Tan pronto esté a punto, retirar las supremas y conservarlas calientes con un poco de caldo; rellenar el hueco que queda en el caparazón con macarrones cortados en tiras cortas, mezclados con mantequilla, queso y dos cucharadas de salasa Bechamel a la cual se habrán añadido lonchitas de trufa; alisar la superficie de los macarrones para que la pularda recupere su forma primitiva. A continuación naparla con salsa Bechamel, espolvorearla con queso rallado, rociarla con mantequilla derretida y glasearla en el horno.

Disponer la pularda en una fuente ovalada y rodearla con 16 tartaletas, la mitad de ellas adornadas con puntas de espárrago ligadas con mantequilla, y la otra mitad con escalopas de pularda cortadas

de las supremas, recubiertas de salsa Bechamel a la crema. Colocar encima de cada escalopa una laminita de trufa.

Las tartaletas deben rellenarse previamente con puré de foie gras trufado.

PULARDA AURORA. — Rellenar la pularda con arroz, tal como se indica para la Pularda a la Albufera, y cocerla en la misma forma.

Disponerla en una fuente ovalada y naparla con salsa Suprema de pimentón dulce, o con un velouté atomatado.

Se recomienda servir al mismo tiempo, unas setas a la crema o salteadas con mantequilla.

PULARDA ALSACIANA. — Rellenar la pularda con una farsa al gratén, bridarla, albardar la pechuga con una loncha de tocino y cocerla con mantequilla en una cazuela, teniendo el máximo cuidado de hacerlo con un fuego moderado, de manera que la mantequilla de la cocción se mantenga siempre de un color tostado.

En el momento de servirla, desbridarla y disponerla en una fuente ovalada. Escurrir una parte del fondo de cocción, desglasar la cazuela con un vasito de coñac y medio vaso de vino blanco y dejarlo reducir ligeramente. A continuación añadirle dos decilitros de crema fresca y tres o cuatro cucharadas de glasa de carne, dejarlo hervir durante un minuto y agregar 150 gramos de foie gras trufado, pasado por el tamiz. Batir la salsa para que quede bien homogénea, napar la pularda con una parte de ella y servir el resto en una salsera.

Servir al mismo tiempo una legumbrera con tallarines con mantequilla a la Alsaciana.

Farsa al gratén para una pularda. — *Proporciones:* 50 gramos de mantequilla, 50 gramos de tocino graso picado, 75 gramos de magro de ternera, 75 gramos de carne de cerdo fresca, 15 gramos de desperdicios de foie gras y el hígado de la pularda.

En una salteadora se pone a calentar la mantequilla con el tocino, agregándole la carne de ternera y la de cerdo cortada a cuadraditos pequeños. Después de saltearlos, añadir los desperdicios de foie gras, el hígado del ave y una escalonia picada. Sazonarlo. Retirar la salteadora del fuego y pasar la preparación a otra terrina.

Desgrasar el fondo de la cocción con unas cucharadas de coñac y medio vaso de vino blanco, añadir cuatro o cinco cucharadas de glasa de carne y volver a poner las carnes en la salteadora, removiéndolas con una cuchara de madera para que se impregnen bien con el fondo de la cocción; agregarle una trufa picada.

Machacar todas las viandas y pasarlas por un tamiz o mejor por un colador a presión. Reunir la farsa en una terrina y trabajarla du-

rante algunos momentos con una cuchara de madera para que quede bien uniforme, y a continuación rellenar la pieza con ella.

NOTA. — Esta farsa al gratén puede substituirse por un relleno fino de salchichas, trufado, al cual se mezclará una cuarta parte de su volumen de miga de pan frita con mantequilla.

PULARDA CON APIO. — Bridar la pularla con las patas recogidas y albardar la pechuga con una loncha de tocino.

Enfondar una cazuela de tamaño apropiado, con algunas cortezas de tocino, una cebolla cortada en rodajas, dos zanahorias también cortadas y un ramillete compuesto de ramitas de perejil, una hoja de laurel y unas briznas de tomillo. Colocar la pularda sobre este fondo de legumbres, rociarla con una cucharada de mantequilla y un vaso de vino blanco, y sazonarla moderadamente con sal y pimienta. Tapar la cazuela y ponerla sobre un fuego suave. Tan pronto como el vino blanco se haya casi evaporado, mojar la pularla hasta media altura con jugo de ternera oscuro. Tapar la cazuela y meterla entonces en el horno a fuego moderado. Según sea su tamaño, cocerla de cincuenta a sesenta minutos, teniendo cuidado de rociarla de vez en cuando con su mismo jugo de cocción.

Por separado preparar seis o nueve cogollos de apio, braseados.

Disponer la pularda en una fuente ovalada y rodearla con los apios. Añadir al fondo de la cocción de la pularda un cuarto de litro de salsa media glasa. Reducir la salsa hasta su punto, colarla por un tamiz fino y desgrasarla; recubrir con ella la pularda y los apios y servir aparte el sobrante de esta salsa.

NOTA. — A falta de una salsa media glasa, se puede ligar el fondo de la cocción con dos cucharas de arrow-root disuelto en dos cucharas de agua fría.

PULARDA CHANTECLER. — Rellenar la pularda con arroz, como si se tratara de la Pularda Albufera, y cocerla en igual forma.

Disponerla en una fuente ovalada y rodearla de corazones de alcachofa frescos y de tamaño mediano, preparados de la forma siguiente:

Elegir alcachofas de tamaño mediano y retirar las hojas duras, dejando únicamente la parte blanca de las hojas tiernas; cortar la cabeza de la alcachofa a la altura de estas partes blancas. Redondear el fondo, rociarlas con limón y cocerlas en agua salada, en la cual se habrán disuelto dos o tres cucharadas de harina. Cuando falte poco para que queden cocidas, escurrirlas y ponerlas en agua fría; quitar la pelusilla interior y disponerlas en una salteadora bien untada con mantequilla; mojarlas con fondo de ternera, tapar la salteadora y dejar que terminen de cocer. Cuando esto se produzca, el líquido de la

cocción debe de quedar muy reducido, ofreciendo el aspecto de un jarabe muy espeso. Rodear la pularda con los corazones de alcachofa, adornándolos con puntas de espárragos con mantequilla.

A la cocción de las alcachofas agregarle un tercio de litro de salsa Alemana y cuatro o cinco cucharadas de glasa de carne, completándola con tres cucharadas de mantequilla fresca.

Con esta salsa recubrir ligeramente la pularda y servir el resto en una salsera.

PULARDA CHÂTELAINE. — Sazonar la pularda, tanto interior como exteriormente, con sal y pimienta, bridarla con las patas recogidas, albardarla con una loncha de tocino y colocarla en una cazuela de tamaño apropiado, sobre un fondo de zanahorias y cebollas cortadas. Remojarla con mantequilla derretida y cocerla en el horno a fuego moderado, echándole de vez en cuando por encima, cucharadas de la mantequilla de la cocción.

Cuando la pularda quede cocida, retirarla de la cazuela y conservarla caliente y tapada hasta el momento de servir.

Añadir al fondo de cocción de la pularda un vasito de coñac añejo y un decilitro de vino blanco, dejar que se reduzca a la mitad y agregar dos decilitros de jugo de ternera oscuro. Después de dos minutos de ebullición pasar este fondo a otra cazuela y conservalo caliente.

Por separado, preparar ocho o diez corazones de alcachofa, cocerlos en agua hirviendo, como ya se ha dicho para la Pularda Chantecler, y terminar de cocerlos de igual manera, con mantequilla y un fondo claro. Rellenarlos con foie gras, lengua escarlata y trufa, todo ello envuelto en salsa Bechamel. Espolvorear por encima con queso rallado, regarlo con mantequilla fundida y glasearlos en el horno.

Disponer la pularda en una fuente ovalada, rodeándola con los corazones de alcachofa alternados con castañas cocidas en un consomé. En medio de cada alcachofa poner una cucharadita de puntas de espárrago ligadas con mantequilla. Echar por encima de la pularda parte del fondo de su cocción y servir el resto en una salsera.

PULARDA MEDIO LUTO. — Deslizar algunas láminas de trufa, cruda o cocida por debajo de la piel de la pechuga, albardarla con una loncha de tocino y cocerla sin hervir apenas, en un fondo claro, tal como se indica para la Pularda Albufera.

Cuando la pularda esté cocida, pasar el fondo de la cocción por una estameña, desgrasarlo, reducir su volumen a un tercio y agregarle una salsa Suprema con laminitas de trufa.

Disponer la pularda en una fuente, naparla con una parte de esta salsa y servir el resto aparte en una salsera.

Si así se desea, puede servirse como acompañamiento un timbal de arroz cocido en pilaw completado con unas cucharadas de foie gras trufado pasado por tamiz. Así mismo, el relleno de la pularda puede hacerse con una farsa fina de foie gras.

El contraste entre el color negro de las lonchas de trufa y la blancura de la salsa Suprema, constituye el origen del nombre de Pularda Medio Luto.

PULARDA DERBY. — *Proporciones para ocho personas:* Elegir una buena pularda de un peso de unos dos kilos, limpiarla con el mayor cuidado y sazonarla por dentro con sal y pimienta.

Por separado derretir en una cazuela una cucharada de mantequilla, echarle 75 gramos de buen arroz y removerlo unos momentos con una cuchara para que se mezcle bien; a continuación mojarlo con dos veces su volumen de caldo blanco hirviendo, tapar la cazuela y dejarlo cocer dieciocho minutos. Retirar la cazuela del fuego y agregar al arroz 75 gramos de trufa y 75 gramos de foie gras cocido, ambos cortados a cuadraditos, y completarlo con dos cucharaditas de glasa de carne.

Rellenar la pularda con este arroz y bridarlo con las patas recogidas. Albardarla con una loncha de tocino y colocarla en una cazuela ovalada de un tamaño apropiado; rociarla con mantequilla, cocerla al horno a fuego lento para que la mantequilla no se queme, rociándola de vez en cuando con el jugo de la cocción, y al cabo de una hora aproximadamente estará cocida en su punto.

Disponer la pularda en una fuente ovalada, rodeándola de ocho pequeñas escalopas de foie gras sazonadas, salteadas con mantequilla y colocadas sobre rebanaditas de pan de su mismo tamaño, fritas en mantequilla. En uno de los extremos de la fuente y cerca de la pechuga de la pularda, disponer un montoncito de trufas de un tamaño similar, cuidadosamente peladas, cocidas con vino de Madera y glasa de carne.

A la mantequilla que ha servido para la cocción de la pularda se le añade un vaso de vino de Madera y tres decilitros de jugo de ternera oscuro. Hervirlo durante un minuto y ligar este jugo con media cucharada de arrow-root desleída en una cucharada de caldo frío. Hervirlo otros cinco o seis minutos, desgrasar el jugo y colarlo por un tamiz fino.

Con esta salsa rociar ligeramente el fondo de la fuente y las trufas, y servir el resto en una salsera aparte.

PULARDA A LA ESCOCESA. — Elegir una buena pularda, limpiarla con cuidado y reservar el hígado; salarla muy ligeramente por dentro y rellenarla con la siguiente preparación:

Cocer en un consomé 300 gramos de cebada perlada y escurrirla. En otra cazuela derretir 75 gramos de mantequilla y agregarle la cebada, 125 gramos de picadillo de salchicha y el hígado de la pularda debidamente picado; rehogarlo durante cinco o seis minutos, sazonándolo con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada rallada.

Bridar la pularda, embardarla con una loncha de tocino y ponerla en una cacerola y mojarla con un fondo claro. Tapar la cazuela y cocerla durante sesenta o sesenta y cinco minutos a fuego moderado.

Por separado preparar tres buenas cucharadas de rojo de zanahoria, dos cucharadas de apio y una cucharada de cebolla, todo ello cortado en cuadraditos muy pequeños y cocido con mantequilla y unas cucharadas de fondo blanco. Cuando estas legumbres estén cocidas, agregarle tres decilitros de velouté, reducido con una parte del fondo de cocción de la pularda y un decilitro de crema fresca. Completar esta salsa con 150 gramos de judías verdes cortadas en tiritas finas y cocidas en agua salada, procurando que queden muy verdes.

Disponer la pularda en una fuente de servicio, naparla ligeramente con la salsa y servir el resto en una salsera.

PULARDA DIVA. — Rellenar la pularda con arroz, exactamente como para la pularda Derby, bridarla con las patas recogidas, albardarla con una loncha de tocino y colocarla en una cazuela de tamaño apropiado, rociándola con un fondo de ternera claro. Poner la cazuela al fuego y taparla así que hierva; continuar la cocción a fuego lento durante cincuenta o cincuenta y cinco minutos. Retirar la cazuela del fuego y conservarla caliente.

Con el fondo de cocción de la pularda, preparar un Velouté de paprika rosado, agregándole en el momento de servir cinco o seis cucharadas de crema fresca.

Desbridar la pularda, disponerla en una fuente ovalada y naparla ligeramente con la salsa paprika rosada.

Por separado servir el resto de la salsa en una salsera, acompañada de una legumbrera con Setas a la Crema.

PULARDA EDUARDO VII. — Rellenar la pularda como se indica para la preparación a la Diva y cocerla en igual forma.

Disponer la pularda en una fuente de servicio y naparla con una salsa suprema al curry, agregándole por cada litro de salsa 100 gramos de pimientos encarnados cortados en cuadraditos pequeños.

Por separado servir un acompañamiento de cochombros a la crema.

PULARDA A LA ESPAÑOLA. — Rellenar la pularda con 250 gramos de arroz cocido para pilaw, al cual se agregarán 75 gramos de

pimiento encarnado asado y cortado en pedacitos. Bridar la pularda, albardarla con una loncha de tocino y brasearla.

Elegir diez tomates medianos; con un corte transversal quitar la parte de encima, junto al pedúnculo, presionar ligeramente para extraer el agua y las semillas, sazonar por dentro con sal y pimienta y disponerlos en una sartén por el lado cortado, cociéndolos durante siete u ocho minutos con aceite de oliva. Darles la vuelta y continuar la cocción durante otros cinco o seis minutos. Espolvorearlos con perejil picado.

Disponer la pularda en una fuente, colocando a su alrededor los tomates, alternados con lonchas de tocino magro asadas, ligeramente espolvoreadas con paprika rosa y montoncitos de rodajas de cebolla frita.

Servir aparte el fondo de cocción, al cual se habrán agregado unas cucharadas de buen jugo.

Como acompañamiento puede servirse una legumbrera con garbanzos y también rodajas de berenjena fritas.

PULARDA AL ESTRAGÓN. — Bridar la pularda con las patas recogidas, ponerla en una cazuela proporcionada a su tamaño y mojarla con jugo de ternera oscuro; agregar un ramillete de ramas de estragón, tapar la cazuela y cocer durante cincuenta o cincuenta y cinco minutos a fuego lento.

Disponer la pularda, rociarla con unas cucharadas de su fondo de cocción; adornar la pechuga con algunas hojas de estragón blanqueadas en agua hirviendo y enfriadas.

Servir aparte el fondo de la cocción reducido a la mitad, al cual se agregarán dos cucharadas de hojas de estragón cortadas en tiritas.

PULARDA FAVORITA. — Rellenar la pularda como se ha indicado para hacerla a la Derby y cocerla en un fondo blanco de ternera.

Disponer la pularda en una fuente y adornarla con crestas y riñones de pollo y láminas de trufa. Napar, tanto la pularda como su acompañamiento, con salsa Suprema preparada con el fondo de cocción de la misma.

Servir aparte el resto de la salsa.

PULARDA A LA FINANCIERA. — Brasear la pularda con un fondo oscuro. Disponerla en una fuente rodeándola con un acompañamiento de crestas y riñones de pollo, cabezas de champiñones, laminitas de trufa y quenefas de ave, todo ello embebido en una salsa media glasa al vino de Madera, a la cual se habrá agregado el fondo de cocción de la pularda.

Servir en una salsera aparte el resto de la salsa.

PULARDA GODARD. — Misma forma de cocción e igual acompañamiento que para la pularda a la Financiera, con la única diferencia que las quenefas deben ir trufadas, y se añade al acompañamiento unos pedacitos de molleja de ternera braseada.

Como efecto decorativo se pueden añadir, tanto a esta receta como a la anterior, algunos cangrejos.

PULARDA GRAN HOTEL. — Trocear la pularda, sazonarla con sal y pimienta y cocerla a fuego moderado, con la cazuela tapada.

Elegir 150 ó 200 gramos de trufas, pelarlas con cuidado, cortarlas en rodajas un poco gruesas, sazonarlas con sal y pimienta y ponerlas en una cazuelita con una cucharada de mantequilla, una cucharada de vino de Madera y dos cucharadas de glasa de carne derretida; tapar la cazuela y mantenerla caliente pero sin hervir.

Disponer los pedazos de pularda en una terrina que esté caliente y recubrirlos con los pedazos de trufa.

Desglasar la salteadora con unas cucharadas de vino blanco y champaña, agregar cinco o seis cucharadas de fondo de ternera oscuro, muy concentrado, darle otro hervor y echarlo en la terrina; taparla herméticamente y meterla en el horno durante otros cinco o seis minutos, tiempo necesario para que la trufa desprenda todo su aroma. Servirla tal cual.

NOTA. — Según las circunstancias también puede acompañarse la Pularda Gran Hotel con un rizotto al parmesano, servido en un timbal o en una legumbrera, y poniendo encima unas escalopas de foie gras salteadas en mantequilla.

PULARDA CON OSTRAS. — Bridar la pularda y albardarla con una loncha de tocino, ponerla en una cazuela de tamaño apropiado y cubrirla con un fondo blanco; tapar el recipiente y cocerla durante cincuenta y cinco o sesenta minutos a fuego moderado. Con el fondo de cocción de la pularda preparar una salsa Suprema.

Elegir tres docenas de buenas ostras, limpiarlas bien y ponerlas en una cazuelita, dejándolas cocer en su propia agua pero sin hervir; escurrirlas y recubrirlas con la salsa Suprema.

Disponer la pularda, napándola con la salsa de ostras.

PULARDA EMPERATRIZ. — Preparar la pularda como para la receta anterior. Una vez cocida disponerla en una fuente, colocando en cada extremo un montoncito de mollejas de cordero braseadas.

A cada lado de la pularda disponer tres sesos de cordero cocidos en un caldo corto.

Napar, tanto la pularda como el acompañamiento, con una salsa Suprema preparada con el fondo de cocción.

PULARDA A LA INDIA. — Prepararla y cocerla como para la receta anterior.

Disponerla y naparla con salsa Suprema al curry, sirviendo al mismo tiempo un timbal con arroz a la India.

PULARDA ISABEL DE FRANCIA. — Rellenar la pularda con arroz hervido, al cual se le habrá mezclado queso de Parma, foie gras reducido a puré y 60 gramos de trufa pelada y cortada en laminitas. Cocerla en un fondo blanco durante cincuenta y cinco o sesenta minutos a fuego moderado.

Con la cocción de la pularda preparar una salsa Suprema un poco fuerte.

Disponerla en una fuente de servicio y naparla con la salsa Suprema; rodearla con trufas cocidas en champaña, colocadas encima de pequeñas tartaletas.

Servir aparte salsa Suprema.

PULARDA SALSA MARFIL. — Cocer la pularda con un fondo blanco, disponerla en una fuente y cubrirla ligeramente con una salsa Marfil.

Servir al mismo tiempo un timbal con arroz cocido con el fondo de cocción de la pularda y una legumbrera con pepinos salteados en mantequilla.

Salsa Marfil: Medio litro de salsa Suprema o de salsa Alemana, al cual se habrán agregado tres o cuatro cucharadas de glasa de carne, rubia.

PULARDA LUISA DE ORLEANS. — Retirar el hueso de la pechuga de una buena pularda y sazonar el interior con sal y pimienta.

Mechar con trufa un buen foie gras, sazonarlo con especias, mojarlo con un vaso de vino de Madera y cubrirlo con una loncha de tocino. Envolverlo en un lienzo muy fino y ponerlo a cocer durante quince o dieciocho minutos en un fondo de ternera. Dejarlo enfriar, desenvolverlo y meterlo dentro de la pularda; a continuación bridarla y ponerla a cocer con mantequilla en horno moderado durante unos cincuenta minutos, rociándola de vez en cuando con la mantequilla de la cocción. Una vez cocida, desbridarla, cubrirla por completo con gruesas lonchas de trufa y albardarla con lonchas de tocino o crepineta. Envolverla toda ella en una costra hecha con pasta de pastel sin azúcar; disponerla para que pueda escapar el vapor, dorarla y cocerla en el horno, con calor moderado, durante una media hora, tiempo necesario para la cocción de la pasta.

Esta pularda puede servirse caliente, pero es mejor servirla fría,

en cuyo caso se podrá preparar una buena gelatina con el fondo de ternera en el cual se ha cocido el foie gras.

PULARDA MARISCALA. — Rellenar la pularda con la siguiente preparación: 75 gramos de lengua escarlata, 75 gramos de trufa cortada en cuadraditos, 100 gramos de foie gras también desmenuzado, 50 gramos de miga de pan frita en mantequilla. Reunirlo todo en una terrina, agregar tres cucharadas de glasa de carne y mezclarlo a fondo.

Albardar la pularda con una loncha de tocino y cocerla en un fondo blanco durante cincuenta y cinco a sesenta minutos y a fuego moderado.

Desbridar la pularda, disponerla en una fuente ovalada, naparla ligeramente con salsa Suprema y rodearla de pequeños pastelillos de hojaldre adornados con puntas de espárrago.

Servir al mismo tiempo un acompañamiento de riñones y crestas de pollo, láminas de trufa y cabezas de champiñones, todo ello ligado con salsa Suprema.

PULARDA LUISA DE SAVOYA. — Elegir una buena pularda, limpiarla con cuidado y sazonarla interiormente con sal y pimienta.

Por separado disponer una docena de alondras gordas y frescas, deshuesarlas y rellenarlas con un pedacito de foie gras trufado y farsa al gratén. Colocarlas en una salteadora de tamaño apropiado para que queden muy juntas y apretadas unas contra otras, sazonarlas con sal y pimienta y rociarlas con mantequilla fundida. Tapar el recipiente y cocerlas durante cinco o seis minutos a la boca del horno. Retirar la cazuela del fuego, agregando a las alondras 125 gramos de trufa blanca cortada en laminitas y 24 riñones de pollo ligeramente salteados en mantequilla. Rociarlo todo con algunas cucharadas de glasa de carne y rellenar la pularda con ello. Albardar la pularda con una loncha de tocino y cocerla en el horno a fuego moderado, rociándola de vez en cuando con la mantequilla de su cocción.

A continuación preparar una polenta con leche, extenderla sobre una plancha con un espesor de dos centímetros y dejar que se enfríe. Seguidamente, y con un molde redondo, sacar discos de unos cuatro centímetros de diámetro.

Momentos antes de servir, rebozar estos discos con harina y dorarlos por ambos lados con mantequilla. Una vez fritos, espolvorearlos con queso parmesano, rociarlos con mantequilla derretida y dejarlos unos minutos en el horno. Disponerlos en forma de corona en una legumbrera o una fuente honda y cubrirlos con laminitas de trufa blanca; tapar la fuente y dejarla en un lugar caliente durante unos minutos, lo suficiente para que la trufa desprenda su aroma. Rociarlos

con cuatro o cinco cucharadas de glasa de carne a la cual se habrán agregado dos cucharadas de mantequilla.

Disponer la pularda en una fuente. Desglasar el fondo de la cazuela con un decilitro de vino blanco y dos decilitros de fondo de ternera oscuro.

Echar una parte de este jugo en el fondo de la fuente, sirviendo el resto en una salsera. Servir al mismo tiempo los discos de polenta como acompañamiento.

PULARDA MONTECARLO. — Rellenar la pularda con arroz, como se indica para la Pularda Diva, y cocerla en la misma forma.

Disponerla en una fuente ovalada, mojarla con salsa Suprema y rodearla con pequeñas tartaletas conteniendo por separado colas de cangrejo, trufas cortadas en forma de aceituna, y riñones de pollo salteados con mantequilla, mojando cada uno de estos elementos con salsa Suprema.

El cangrejo representa el color rojo; la trufa, el negro, y los riñones, el blanco, que de hecho es el color que domina.

PULARDA CASERA. — Bridar la pularda con las patas recogidas y disponerla en una cazuela de tamaño apropiado; agregarle una docena de zanahorias tiernas, 18 patatas tempranas, 12 cebollitas tiernas y un cogollo de apio, todo ello debidamente cortado, completándolo con un ramillete compuesto por una hoja de laurel y unas ramas de perejil. Echar un fondo blanco en la cazuela, de manera que tanto la pularda como las legumbres queden ligeramente sumergidas. Dejar que hierva, tapar la cazuela y prolongar la cocción durante cincuenta o cincuenta y cinco minutos con fuego moderado.

Disponer la pularda en una terrina con su acompañamiento de legumbres. Si se desea, se puede añadir a las legumbres 75 gramos de arroz bien lavado.

PULARDA PIAMONTESA. — Rellenar la pularda con un risotto de trufas blancas, brasearla ligeramente, albardarla con una loncha de tocino y cocerla suavemente con mantequilla en una cacerola.

Disponer la pularda, rodearla con setas salteadas con aceite sazonadas con una punta de ajo, sal y pimienta; en último momento espolvorearla con perejil picado.

Desglasar el fondo de la cacerola con un decilitro de vino blanco y dos decilitros de un buen fondo oscuro, reducirlo a la mitad y servirlo aparte en una salsera.

PULARDA ADELINA PATTI. — Rellenar la pularda con arroz, tal como se indica para la pularda Diva, y cocerla en un fondo blanco de ave y ternera.

Disponerla en una fuente ovalada y naparla con una salsa Suprema de paprika rosa y dulce; rodearla de fondos de alcachofa de tamaño mediano cocidos y adornados con puntas de espárrago y juliana de trufa ligados con mantequilla.

Servir aparte la salsa Suprema con paprika.

PULARDA REGENCIA. — Bridar la pularda con las patatas recogidas y albardarla con lonchas de tocino; cocerla en un fondo blanco de ave y ternera.

Disponer la pularda en una fuente ovalada; adornarla con 10 quenefas de farsa muselina de ave, decoradas con trufas; 10 cabezas de champiñones acanaladas; 10 trufas pequeñas y 10 pastelillos de hojaldre rellenos de puré de foie gras.

Servir con una salsa rubia aromatizada con trufa.

PULARDA RECAMIER. — Cocer la pularda en un fondo blanco y cuando esté a punto quitarle las dos pechugas o supremas. Cortar cada una de ellas en cuatro escalopas, ponerlas en una cazuela con una cucharada de mantequilla y agregar el mismo volumen de trufas cuidadosamente peladas y cortadas en laminitas, una docena de crestas de pollo y una cucharada de vino de Madera; calentarlo y añadirle unos cuatro decilitros de salsa Suprema o de salsa Rubia. Tapar la cazuela y conservarla caliente.

Por otra parte quitar el hueso central de la pechuga y rellenar el interior con una guarnición compuesta como sigue: Cortar unos macarrones a trozos pequeños y cocerlos en agua salada, escurrirlos, ligarlos con unas cucharadas de salsa Bechamel y queso de Parma tierno rallado; añadirle a continuación un poco de foie gras y trufas, cortado todo ello a cuadraditos. Hacer el relleno de manera que la pularda recupere su aspecto y forma primitiva.

Napar exteriormente con salsa Bechamel el relleno de macarrones, espolvorearlo con queso rallado y rociarlo con mantequilla derretida. Meter la pularda en el horno justo el tiempo necesario para que adquiera una tonalidad dorada. Disponerla en una fuente ovalada y rodearla de pastelillos de hojaldre adornados con puntas de espárrago muy verdes.

Servir al mismo tiempo las escalopas y la guarnición, todo ello dispuesto en una fuente o timbal, procurando que esté muy caliente.

PULARDA CON ARROZ. — Cocer la pularda con un fondo blanco.

Para un servicio de ocho comensales disponer de 400 gramos de arroz, lavarlo a fondo y ponerlo en una cazuela, mojándolo con ocho decilitros del caldo de cocción de la pularda; tapar la cazuela y cocerla durante unos veinte minutos a fuego moderado.

Disponer la pularda con algunas cucharadas del caldo de su cocción, presentando el arroz aparte en un timbal. Servir al mismo tiempo una salsera con salsa Suprema.

PULARDA ROSSINI. — Sazonar el interior de la pularda con sal y pimienta, rellenarla con foie gras cocido y trufas cortadas a cuadraditos; albardarla con lonchas de tocino y cocerla con mantequilla en una cazuela, teniendo cuidado de rociarla de vez en cuando con su jugo y procurando que la mantequilla no se vaya ennegreciendo.

Cuando esté cocida disponerla en una fuente ovalada, retirar una parte de la mantequilla de la cocción, desglasar el fondo de la cazuela con dos decilitros de fondo oscuro de ternera, echar un poco de esta salsa en la fuente y servir el resto en una salsera.

Servir un acompañamiento de tallarines con mantequilla, queso fresco rallado y paté de foie gras.

PULARDA SANTA ALIANZA. — Escoger una docena de buenas trufas negras de un tamaño parecido, pelarlas con cuidado, calentarlas con mantequilla, sazonarlas con sal y pimienta, rociarlas con un vaso de vino de Madera añejo y rellenar con ellas una pularda muy tierna; asarla con mantequilla, procurando que termine la cocción coincidiendo con el momento de servirla.

Cuando esté lista, asar rápidamente unos ortolanos e igual cantidad de escalopas de foie gras salteadas con mantequilla (uno por cada comensal). Servirlos al mismo tiempo que la pularda, junto con su fondo de cocción, al cual se habrá añadido un jugo de ternera oscuro muy concentrado, que se dispondrá en una salsera de fondo plano de forma que pueda servirse hirviendo. El maître-d'hôtel deberá conservarlo todo sobre un hornillo encendido, y seguidamente procederá a sacar las supremas de la pularda, que irá cortando en escalopas. En un plato caliente pondrá una loncha de foie gras, encima de ella una escalopa de pularda y una de las trufas que ha cocido dentro del ave. A continuación se completa el plato con un ortolano y se rocía con jugo, pasándolo inmediatamente a cada comensal.

Si el maître cuenta con los ayudantes necesarios, el servicio puede hacerse muy rápidamente, sin que se enfríe ni pierda nada de su sabor y aroma.

El nombre de «Santa Alianza» quiere consagrar en este caso la reunión en un mismo guiso de unos elementos tan extraordinarios como son las supremas de una buena pularda, el foie gras, los ortolanos y las trufas.

PULARDA A LA SICILIANA. — Brasear la pularda. Extraer las supremas, procurando que los muñones de las alas queden adheridos

al caparazón; quitar el hueso de la pechuga. Cortar las supremas en escalopas, ponerlas en una cazuela con mantequilla y agregarles 100 gramos de trufas cortadas en laminillas, una docena de crestas de pollo, una docena de cabezas de champiñones y un vaso de vino de Madera. Tapar la cazuela, dándole un hervor de un minuto, añadiéndole entonces cuatro decilitros de media-glasa reducida a su punto. Conservarlo caliente y tapado.

A continuación rellenar el hueco del caparazón de la pularda con macarrones cocidos ligados con un buen jugo de haber braseado carne de buey, queso rallado y trufas y foie gras contados a cuadraditos.

Envolver la pularda con un trozo de crepineta, procurando que recupere su forma primitiva, espolvorearla con miga de pan y rociarla con mantequilla derretida; ponerla al horno unos minutos, el tiempo necesario para que la crepineta se cuezca y tome color.

Disponer la pularda en una fuente ovalada, rodeada de tomates rellenos.

En una fuente o timbal servir por separado las escalopas de la pularda conservadas calientes.

PULARDA SUFLÉ. — Cocer la pularda en un fondo blanco. Extraer las supremas y cortarlas en escalopas, poniéndolas en una cazuela untada con mantequilla, con 100 gramos de trufas bien peladas y cortadas en laminillas; sazonarlo con sal y pimienta, tapar la cazuela y conservarlo caliente.

A continuación quitar el hueso de la pechuga, cortándolo con unas tijeras fuertes, rellenando el hueco del caparazón con 500 gramos de farsa Muselina de ave completada con 150 gramos de puré de foie gras trufado.

Alisar la superficie procurando que la pularda conserve su forma primitiva, y decorarla por encima con pedacitos de trufa.

Disponer la pularda en una fuente ovalada resistente, echándole dos decilitros de fondo blanco, y dejarla a un lado del fuego hasta que empiece a hervir, taparlo herméticamente con una campana y conservarla a una temperatura de unos 95 grados. El vapor concentrado bajo la campana es suficiente para cocer el relleno.

Pasar la pularda a una fuente de servicio y naparla ligeramente con salsa Suprema o salsa Rubia.

Por separado y en una fuente o timbal, disponer las escalopas de las supremas con las trufas, salseándolas con una salsa Alemana a la cual se habrán añadido unos pedacitos de mantequilla.

PULARDA SUVAROF. — Rellenar la pularda con 250 gramos de foie gras cocido y cortado a cuadraditos un poco gruesos y ocho trufas

de tamaño mediano bien peladas y sazonadas con sal y pimienta. Bridar la pularda, salarla ligeramente, albardarla con una loncha de tocino y asarla en una cazuela con cuidado.

Tan pronto esté cocida, desbridarla y retirar el tocino, poniendo la pularda en una terrina de tamaño apropiado. Desglasar el fondo de cocción de la cazuela con un vaso de vino de Madera, agregarle un decilitro de fondo oscuro de ave y ternera muy concentrado, y echarlo en la terrina. Con la tapadera tapar herméticamente la cazuela, y para que cierre mejor poner alrededor del borde una tira de pasta. Meter la terrina en el horno durante diez o doce minutos y a continuación servirla tal cual.

PULARDA STANLEY. — Rellenar la pularda con arroz cocido en blanco, al cual se habrán agregado 60 gramos de champiñones y 60 gramos de trufa cortada en juliana; bridar la pularda, albardarla con una loncha de tocino y ponerla en una cazuela de tamaño apropido, junto con 500 gramos de cebolla cortada en rodajas, cocidas en agua hirviendo durante unos pocos minutos, luego bien escurridas y espolvoreadas con una cucharada de curry dulce. Mojarla con medio litro de fondo blanco. Tapar la cazuela y cocerla en el horno durante cuarenta y cinco o cincuenta minutos con fuego moderado.

Tan pronto la pularda esté en su punto, pasar las cebollas y el fondo de la cocción por un tamiz fino o mejor por una estameña. Al puré que así se obtenga agregarle un decilitro de crema fresca y reducirlo enérgicamente de forma que se obtenga una salsa un poco espesa pero al mismo tiempo untuosa.

Disponer la pularda en una fuente ovalada y naparla con esta salsa.

PULARDA TALLEYRAND. — Asar la pularda en una cazuela con mantequilla y luego extraer las supremas y cortarlas en cuadraditos grandes. Mezclarlas con cierta cantidad de macarrones cortados pequeños y previamente cocidos en un consomé, bien escurridos y ligados con queso de Parma rallado y salsa Bechamel a la crema, incorporándole también 150 gramos de paté de foie gras y 60 gramos de trufas cortadas a cuadraditos.

Quitar el hueso de la pechuga de la pularda y rellenar el hueco del caparazón con dicha preparación, y recubrirla con una ligera capa de farsa Muselina, dando a la pularda su forma primitiva.

Adornarla exteriormente con una corona de laminitas de trufa.

Disponer la pularda en una fuente ovalada para ir al fuego, que sea un poco honda, y echar en el fondo dos decilitros de caldo blanco; dejar que empiece a hervir y taparla herméticamente, conservándola en un lado del fuego a una temperatura de 95 grados. El vapor concentrado por la tapadera o campana bastará para cocer el relleno.

Pasar la pularda a otra fuente y echar en el fondo de la misma unas cucharadas de salsa media glasa a la cual se habrá agregado una juliana de trufas.

En una salsera aparte servir el resto de la salsa.

PULARDA TOSCA. — Rellenar la pularda con arroz, como se ha indicado para la Pularda Diva, cocerla en un fondo blanco y disponerla en una fuente ovalada, napándola ligeramente con una salsa Rubia terminada con mantequilla, a la cual se habrá agregado una juliana de trufas y cogollo de apio cocidos en un fondo blanco.

Por separado servir la misma salsa en una salsera.

PULARDA TOLOSANA. — Cocer la pularda en un fondo blanco. Disponerla en una fuente ovalada, rodeándola con el siguiente aderezo: dos nueces de molleja de ternera braseada; 12 crestas y riñones de pollo; 12 quenefas de ave hechas con cuchara; 12 cabezas de champiñones. Poner rodajitas de trufa sobre las quenefas.

Salsear ligeramente tanto la pularda como el aderezo con salsa Alemana o salsa Rubia, ligada con un poco de mantequilla.

Completar el aderezo con 10 ó 12 pastelillos de hojaldre adornados con puré de foie gras de pato.

Servir al mismo tiempo una salsera con salsa Rubia.

PULARDA VALENCIENNES. — Asarla a la cazuela con mantequilla. Disponerla en una fuente ovalada y rodearla con salchichas de cerdo asadas, tocino frito, berenjenas y tomates rellenos.

Salsear ligeramente la pularda con salsa media-glasa atomatada. Servir aparte, en una salsera, esta misma salsa.

Por separado presentar una fuente con arroz cocido en pilaw, con jamón cortado a pequeños cuadraditos.

PULARDA VERÓNICA. — Cocer la pularda en un fondo blanco. Disponerla en una fuente ovalada, napándola con salsa Bechamel a la crema y rodeándola con escalopas de molleja de ternera salteadas, sesos de cordero cocidos en un caldo corto y huevos pequeños cocidos a punto mollar.

Servir al mismo tiempo una salsera con salsa Bechamel a la crema a la cual se habrán agregado laminitas de trufa.

PULARDA VICTORIA. — Rellenar la pularda con foie gras y trufas cortadas en cuadraditos; bridarla, albardarla con una loncha de tocino y asarla con cuidado, rociándola a menudo con la mantequilla de su cocción.

Cuando esté en su punto ponerla en una terrina de tamaño apropiado y aderezarla con patatas cortadas a pequeños cuadraditos cocidas con mantequilla, a fuego moderado, rociadas luego con unas cucharadas de glasa de carne. Tapar la terrina y mantener caliente.

Añadir a la mantequilla de la cocción de la pularda un decilitro y medio de un buen jugo de ternera oscuro; dejarlo hervir un momento y pasarlo por un tamiz muy fino, sirviendo luego este jugo como acompañamiento de la pularda.

PULARDA WASHINGTON. — Rellenar la pularda con 300 gramos de picadillo fino de salchicha, ligeramente salteado con mantequilla, al cual se añadirán algunas cucharadas de maíz y finas hierbas.

Bridar la pularda y brasearla.

Disponerla en una fuente ovalada, salsearla ligeramente con el fondo de su cocción y servir el resto aparte en una salsera.

Completar el acompañamiento con un timbal de maíz a la crema.

PULARDA o CAPÓN CON PERLAS DE MONTE. — Rellenar la pularda con buenas trufas, debidamente peladas y sazonadas con sal y pimienta. Albardar la pieza con tocino, envolverla luego con lonchas de ternera cortadas lo más fino posible, atarla y colocarla en una braseadora sobre un fondo compuesto de cortezas de tocino, cebolla y zanahorias cortadas, y un ramillete. Rociar la pularda con champaña y vino blanco, y luego mojarla con medio litro de fondo de ternera oscuro. Tapar la braseadora, meterla en el horno y dejar cocer durante unos cincuenta minutos, rociándola a menudo con su fondo de cocción. Disponerla en una fuente y servir al mismo tiempo en una salsera su fondo de cocción.

PECHUGAS o SUPREMAS, COSTILLITAS Y BLANCO DE AVES

Aunque pechuga y suprema son sinónimos, esta última denominación es más usada en la cocina profesional. Cuando se trata de pechugas de pollo se las llama también filetes.

La cocción de las supremas acostumbra a hacerse siempre con mantequilla. Al momento de cocerlas se sazonan con sal, se rebozan con harina y se colocan en una salteadora conteniendo mantequilla caliente. Unos pocos minutos bastan para que estén en su punto. Acto seguido retirarlas de la cazuela, a la cual se echará un poco de glasa de carne

y un par de cucharadas de fondo blanco, obteniendo así un espléndido jugo de color almendra. El fondo blanco es lo que ayuda para que la mantequilla y la glasa de carne queden bien ligados. La proporción de glasa de carne será la de una cucharada por cada dos supremas.

Las costillitas de ave son en realidad las mismas supremas, a las cuales se habrá dejado el muñón del hueso del alón.

Por lo general, las costillitas se hacen empanadas a la Inglesa, para lo cual, y después de sazonarlas con sal, se rebozan con harina, luego se pasan por huevo batido y finalmente se rebozan de nuevo con miga de pan recién rallada, cociéndolas con mantequilla.

Cuando se quiere hacer las costillitas a la plancha se suprime el huevo. En este caso se les echa la sal, se rebozan con harina, se pasan por mantequilla derretida y luego se rebozan con la miga de pan rallado.

BLANCO DE AVE o DE POLLO. — Elegir un ave de carne blanca y grasa, limpiarla cuidadosamente, salarla interiormente, bridarla, albardarla con lonchas de tocino y cocerla en un fondo blanco durante cincuenta o sesenta minutos, según sea su tamaño. Tan pronto esté cocida quitarle las pechugas o filetes y cortar cada uno de ellos en dos o tres escalopas, según sea el tamaño de la pieza.

SUPREMAS DE AVE ADELINA PATTI. — *Para seis personas.* Quitar las supremas de tres buenos pollos, sazonarlas con sal, rebozarlas con harina y en último momento cocerlas con mantequilla, con fuego moderado, para que tomen un bonito color dorado. Tan pronto estén cocidas retirarlas de la cazuela y disponerlas sobre unas bases de pasta de sémola de un tamaño proporcionado.

Desglasar el fondo de la cazuela con un poco de fondo blanco o de consomé, agregándole unas cucharadas de glasa de carne y cuatro o cinco láminas de trufa por suprema. Calentarla durante unos minutos y salsear con ella las supremas.

Servir al mismo tiempo un picadillo de fondos de alcachofa con mantequilla. (Ver la receta en *Legumbres.*)

Preparación de la sémola: En un litro de leche hirviendo echar, en forma de lluvia, 250 gramos de sémola y cocerla en fuego moderado durante veinte minutos. Retirar la cazuela del fuego; ligar la sémola con dos o tres yemas de huevo y 60 gramos de queso rallado, y extenderla sobre una plancha mojada, formando una capa de un centímetro y medio de grueso.

Cuando la preparación esté bien fría dividirla en porciones del mismo tamaño que las supremas, rebozándolas con harina, y freírlas con mantequilla, procurando que queden doradas por ambos lados.

SUPREMAS DE AVE CAZADOR. — *Para seis personas.* Quitar las supremas de tres buenos pollos, sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas con harina y en último momento freírlas con mantequilla a fuego moderado. Cuando estén en su punto retirarlas y disponerlas sobre rebanadas de pan frito con mantequilla o sobre bases de sémola.

A la mantequilla que ha servido para la cocción agregarle 250 gramos de champiñones cortados, saltearlos un momento y mezclarle dos escalonias cortadas finas, cuatro cucharadas de coñac y un decilitro de vino blanco; dejarlo reducir en parte y agregar tres cucharadas de puré de tomate y dos decilitros y medio de salsa media-glasa, dos cucharadas de glasa de carne y una pizca de perejil cortado fino. Dejarlo hervir unos momentos y echarlo sobre las supremas.

Las Supremas Cazador pueden acompañarse con patatas hechas al gusto, arroz pilaf y arroz a la India.

SUPREMAS DE POLLO LA VALLIÈRE. — Misma preparación que para las Supremas Cazador e igual aderezo. La única diferencia consiste en mezclar con los champiñones una juliana de trufa y una pizca de estragón picado.

NOTA. — Ambas preparaciones requieren un ligero sazonado de pimienta encarnada.

SUPREMAS DE AVE FAVORITA. — Quitar las supremas de un buen pollo, sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas en harina y saltearlas en mantequilla; disponerlas sobre rebanadas de pan frito con mantequilla o pastelillos de sémola. Colocar encima de cada suprema una pequeña escalopa de foie gras salteada con mantequilla.

Desglasar el fondo de la cazuela con un poco de fondo blanco y tres cucharadas de vino de Madera y cuatro cucharadas de glasa de carne; darle unos minutos de ebullición. A continuación agregar a la salsa tres o cuatro laminitas de trufa por cada suprema, dejarlo hervir unos segundos, añadir dos cucharadas de mantequilla y napar con ello las supremas.

Como acompañamiento se pueden servir puntas de espárrago rehogadas con mantequilla.

SUPREMAS DE POLLO A LA BORDELESA. — Quitar las supremas de tres pollos, sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas en harina y saltearlas con mantequilla en último momento.

Por separado cortar en tiritas finas tres corazones de alcachofa cruda y tres o cuatro patatas harinosas cortadas en láminas delgadas. Cocerlo con mantequilla por separado y reunirlo una vez cocido, rociarlo con unas cucharadas de glasa de carne y enmoldarlo en pequeños moldes, pasándolos luego a la fuente de servicio.

Saltear las supremas y disponerlas sobre los canapés de alcachofa. Desglasar el fondo de la salteadora con unas cucharadas de vino blanco e igual cantidad de consomé o fondo de ternera oscuro y tres o cuatro cucharadas de glasa de carne. Darles unos momentos de hervor, incorporar a la salsa tres cucharadas de mantequilla fina y seguidamente salsear con ella los filetes de pollo.

SUPREMAS o FILETES DE POLLO A LA HÚNGARA. — Quitar las supremas de tres pollos, sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas con harina y saltearlas con mantequilla un momento antes de servirlos.

Cuando estén cocidas, disponerlas sobre una fuente de servicio. Agregar a la mantequilla de la cocción una cucharada de paprika dulce, rosada, y dejar que se caliente durante unos segundos mientras se agita con una cuchara. A continuación echarle un decilitro de vino blanco, cuatro cucharadas de glasa de carne y dos decilitros de crema fresca. Dejar que hierva durante unos minutos y echarlo sobre las supremas.

Servir al mismo tiempo una legumbrera con arroz cocido en pilaf.

Caso de no disponer de crema fresca, se puede reemplazar por salsa Bechamel acompañada con unas cucharadas de mantequilla.

SUPREMAS o FILETES DE POLLO A LA INDIA. — Quitar las supremas de tres pollos, sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas con harina y saltearlas con mantequilla unos momentos antes de servirlas.

Cuando estén cocidas, disponerlas sobre una fuente de servicio. Agregar a la mantequilla de la cocción una cucharada de cebolla picada, ligeramente dorada, y una cucharadita de curry en polvo lo más suave posible. Calentar el curry unos momentos, agitándolo con una cuchara, y a continuación agregarle dos decilitros y medio de crema fresca o, a falta de ésta, de salsa Bechamel. Colarlo por un tamiz fino, pasándolo a otra cazuela, calentarlo al máximo y agregarle tres cucharadas de mantequilla, y a continuación napar con ella las supremas.

Servir al mismo tiempo una legumbrera con arroz a la India.

SUPREMAS DE POLLO JUDIC. — Quitar las supremas a dos o tres pollos, sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas con harina y saltearlas con mantequilla. Una vez cocidas disponerlas sobre medias lechugas recién braseadas. Decorarlas con laminitas de trufa y riñones de pollo envueltos en una salsa media-glasa.

Puede acompañarse con arroz cocido en pilaf con guisantes.

SUPREMAS o COSTILLITAS DE AVE MARISCALA. — Quitar las supremas de tres pollos que estén gordos, rebozarlas con harina, pasarlas por huevo batido, rebozarlas de nuevo con miga de pan rallado

y saltearlas con mantequilla. Disponerlas en una fuente de servicio y naparlas con la siguiente salsa:

Poner a calentar cuatro o cinco cucharadas de glasa de carne adicionada con dos o tres cucharadas de fondo de ternera oscuro o de consomé, dejar que hierva un minuto y agregar tres o cuatro laminitas de trufa por cada suprema; dejar que hierva un poco más y mezclarle a fondo tres o cuatro cucharadas de mantequilla y el zumo de medio limón.

Servir al mismo tiempo puntas de espárrago rehogadas con mantequilla.

Otro procedimiento: Quitar las supremas, sazonarlas, rebozarlas con harina, pasarlas por mantequilla derretida y luego rebozarlas de nuevo con miga de pan recién rallada; asarlas a la parrilla con un fuego moderado.

Servir aparte un guiso de trufas cortadas, riñones de pollo y pequeños champiñones blancos, todo ello envuelto en una salsa Rubia completada con una cucharada de vino de Madera y ligada con mantequilla.

Este plato puede acompañarse con puntas de espárrago rehogadas con mantequilla, guisantes a la Inglesa, etc.

SUPREMAS DE AVE MASCOTA. — Quitar los filetes a tres buenos pollos, sazonarlos y saltearlos con mantequilla.

Mientras tanto, se habrán preparado sobre una plancha metálica unos cuadraditos de crepineta del tamaño necesario para envolver por completo las supremas; cubrir la crepineta con una capa de puré de foie gras trufado pasado por el tamiz, poner encima las supremas, envolverlas con la crepineta, rociarlas ligeramente con mantequilla, rebozarlas con miga de pan rallado y ponerlas un momento sobre la parrilla, el tiempo justo para dorar la crepineta por ambos lados.

Disponerlas en un plato caliente y servir al mismo tiempo un picadillo de trufa ligado con una salsa media-glasa al vino de Madera.

Estas supremas pueden servirse acompañadas con un puré Soubise, puré de apio, puré de patatas, de castañas, setas salteadas, setas a la crema, etc.

Otra preparación: Quitar las supremas de un ave ya cocida y cortar cada una de ellas en seis escalopas.

Preparar 12 cuadrados de crepineta como antes se ha indicado y cubrirlos con un relleno para salchichas y puré de foie gras por partes iguales. Colocar encima del relleno las escalopas de ave, alternándolas con láminas de trufa muy delgadas; envolverlas por completo, rociarlas con mantequilla, rebozarlas con miga de pan rallado y asarlas a la parrilla.

Son apropiados los mismos acompañamientos de la receta anterior.

SUPREMAS DE AVE MONTPENSIER. — Quitar las supremas de dos buenos pollos, sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas con harina y cocerlas con mantequilla.

Disponerlas sobre unos canapés de sémola, tal como se indica para las Supremas Adelina Patti.

Desglasar el fondo de la cazuela con unas cucharadas de fondo de ternera o de consomé, agregar dos o tres cucharadas de glasa de carne y luego tres o cuatro laminitas de trufa por cada suprema. Dejarlo hervir durante dos minutos, añadirle dos cucharadas de mantequilla y echarlo sobre las supremas. Servirlas acompañadas con puntas de espárrago ligadas con mantequilla.

SUPREMAS DE AVE POLIGNAC. — Saltear las supremas con mantequilla. Disponerlas sobre rebanaditas de pan fritas en último momento. Naparlas con salsa Suprema completada con una juliana fina de trufa y champiñones. Desglasar el fondo de la cocción de las supremas con dos o tres cucharadas de fondo blanco y agregarle dos o tres cucharadas de glasa de carne. Con este jugo, de un color almendrado, rociar ligeramente las supremas.

Esta preparación puede acompañarse con puntas de espárrago o guisantes a la Inglesa.

SUPREMAS o COSTILLITAS DE AVE POJARSKY. — Picar las supremas y procurar que el picadillo absorba, por cada medio kilo de ave, 125 gramos de miga de pan humedecida con crema y 125 gramos de mantequilla; sazonar con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.

Con este picadillo reconstruir las supremas en su forma y tamaño originales. Espolvorearlas con harina y brasearlas en mantequilla durante diez o doce minutos antes de servirlas.

Disponerlas en una fuente y servirlas acto seguido. El acompañamiento de estas supremas, como el de toda preparación a la Pojarsky, puede elegirse según el gusto personal.

SUPREMAS DE AVE ROSAMUNDA. — *Proporciones para seis supremas:* Saltearlas con mantequilla y disponerlas sobre canapés hojaldrados recubiertos de foie gras. Desglasar el fondo de la cocción con unas cucharadas de vino de Madera e igual cantidad de fondo blanco, agregándole tres o cuatro cucharadas de glasa de carne. Añadir luego tres o cuatro laminitas de trufa por cada suprema y tres decilitros de salsa Suprema; calentarlo todo y napar con ello las supremas.

Servir como acompañamiento un puré de champiñones.

SUPREMAS DE AVE ROSSINI. — Saltear las supremas con mantequilla y disponerlas en una fuente de servicio; poner encima de cada

una de ellas una escalopa de foie gras fresco, sazonado con sal y especias, rebozado con harina y salteada con mantequilla.

Desglasar el fondo de cocción de las supremas con unas cucharadas de vino de Madera, agregar tres o cuatro láminas de trufa por cada suprema y una buena salsa media-glasa de fondo de ternera oscuro. Napar con ello las supremas.

Servir al mismo tiempo unas tallarines cocidas, ligadas con queso parmesano rallado y mantequilla.

SUPREMAS DE POLLO VERDI. — Sazonar las supremas y saltearlas con mantequilla poco antes de servirlas.

Preparar un aderezo de macarrones cocidos ligados con mantequilla, queso de Parma rallado y unas cucharadas de Bechamel a la crema, a la cual se habrá agregado foie gras trufado cortado a cuadraditos, y trufas en rodajas.

Disponer los macarrones en una fuente de porcelana, y una vez cocidas las supremas colocarlas encima.

Desglasar el fondo de la cazuela con algunas cucharadas de fondo blanco, agregando tres o cuatro cucharadas de glasa de carne y decilitro y medio de crema fresca. Dejarlo hervir dos minutos y napar las supremas. Poner encima de cada suprema una buena lámina de trufa calentada en la glasa de carne.

BLANCO DE AVE VIZCONDESA DE FONTENAY. — Cocer el ave en un fondo blanco. Quitar las supremas dividiendo cada una de ellas en tres escalopas, y disponerlas sobre canapés de sémola, tal como se indica para la receta Adelina Patti. Poner encima de cada escalopa una buena rodaja de trufa. Untar las escalopas con salsa Bechamel a la crema, espolvorearlas por encima con queso recién rallado, rociarlas con mantequilla derretida y gratinarlas ligeramente en el horno.

Adornar los espacios entre las escalopas y el centro de la fuente con puntas de espárrago muy verdes, ligadas con mantequilla.

BLANCO DE AVE A LA ALSACIANA. — Quitar las dos supremas de un ave previamente hervida, cortarlas en tres escalopas y poner cada una de ellas sobre otra escalopa de foie gras salteada con mantequilla; naparlas con salsa Suprema con trufas picadas.

Servir al mismo tiempo una fuente con tallarines a la Alsaciana.

BLANCO DE AVE ANGELINA. — Quitar las dos supremas de un ave previamente hervida y cortarlas en seis escalopas, disponiéndolas sobre unos canapés de sémola tal como se indica para las Supremas Adelina Patti; poner encima de cada escalopa una rodaja de trufa,

cubrirla con salsa Bechamel de paprika, espolvorearla con queso rallado, rociarla con mantequilla derretida y gratinarlas ligeramente en el horno.

Servir al mismo tiempo una fuente de arroz pilaw, con guisantes cocidos a la inglesa.

BLANCO DE AVE CON PEPINOS. — Quitar los filetes o supremas de un ave previamente cocida; disponerlos sobre canapés de sémola, naparlos con salsa Bechamel, espolvorearlos con queso rallado, rociarlos con mantequilla derretida y gratinarlos en el horno.

Servir al mismo tiempo una legumbrera con pepinos a la crema.

BLANCO DE POLLO BRAGATION. — Quitar las supremas de un pollo cocido y cortarlas en dos o tres escalopas. Ponerlas en una cazuela con dos o tres cucharadas de mantequilla fresca e igual cantidad de rodajitas de trufa; sazonarlas con sal y pimienta molida, tapar la cazuela y mantenerlas calientes.

Aparte cocer con agua salada 300 gramos de pasta italiana en forma de conchas, escurrirlas y ponerlas de nuevo en la cazuela, agregando una cucharada de mantequilla, una pizca de nuez moscada, sal y pimienta con moderación, unas cucharadas de queso rallado, tres o cuatro cucharadas de salsa Bechamel y una trufa pequeña pelada y cortada en rodajas muy finas; todo ello debe de quedar muy bien mezclado. Echarlo en una fuente de servicio, igualar la superficie y disponer encima las escalopas de pollo alternadas con rodajas de trufa. Naparlas con salsa Bechamel, espolvorear con queso rallado, rociarlas con mantequilla derretida y gratinarlas en el horno.

BLANCO DE POLLO A LA FLORENTINA. — Quitar las supremas de un pollo previamente cocido en un fondo blanco y cortar cada una de ellas en dos o tres escalopas, según sea su tamaño; disponerlas en una cazuela plana con una cucharada de mantequilla, sazonarlas ligeramente con sal y pimienta y mantenerlas calientes.

Cocer en abundante agua salada 250 gramos de espinacas, escurrirlas a presión y trincharlas someramente. En otra cazuela derretir dos cucharadas de mantequilla, echarle las espinacas y sazonarlas con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada; removerlas con una cuchara y tan pronto se haya evaporado todo vestigio de agua extender las espinacas en una fuente de servicio y disponer encima de ellas las escalopas de suprema. Naparlas con salsa Bechamel, espolvorearlas con queso fresco rallado, rociarlas con mantequilla derretida y gratinarlas en el horno.

BLANCO DE POLLO MIREYA. — Misma preparación que para la receta anterior, con la variante de añadir a las escalopas unas trufas

bien peladas, cortadas en rodajas y sazonadas con pimienta fresca molida y sal. Tapar la cacerola y calentar durante unos minutos, con objeto de que la carne del pollo se impregne del aroma de la trufa.

Disponer sobre espinacas las escalopas de pollo, intercaladas con trufas; naparlas con salsa Bechamel, espolvorearlas con queso tierno rallado, rociar con mantequilla derretida y gratinar en el horno.

POLLOS ASADOS o SALTEADOS

Los pollos para asar o saltear deben ser de un peso alrededor de un kilo, y deben ser blancos, gordos y tiernos. En caso de necesidad también pueden emplearse pulardas pequeñas o pollos tomateros.

Los pollos se trinchan siguiendo sus miembros. Se empieza por los muslos, que luego se separan de las patas. A continuación se desprenden los alones, quitando la punta y acto seguido se extrae la parte alta de la pechuga. El caparazón se parte por la mitad y se coloca en cada uno de los extremos de la fuente.

POLLO SALTEADO ALICIA. — En una cazuela de tamaño apropiado para contener los pedazos del pollo derretir 50 gramos de mantequilla y una cucharada de aceite de oliva. Colocar en la cazuela los pedazos de pollo poniendo hacia abajo el lado de la piel, disponer en el centro la parte de la pechuga, con un muslo a cada lado; a continuación los alones y finalmente los dos pedazos del caparazón y las puntas de los alones. Sazonarlo con sal y pimienta y meterlo en el horno con la cazuela tapada, rociándolo de vez en cuando con el jugo de su cocción. Caso de no disponer de horno, cocerlo sobre el fuego, con calor moderado, teniendo cuidado de dar la vuelta a los pedazos de pollo para que cuezan de una manera regular. Cuando esté casi cocido agregar 100 gramos de champiñones frescos y una escalonia, todo ello muy picado, y luego dos cucharadas de coñac, un decilitro de vino blanco y tres cucharadas de glasa de carne, dejando que se reduzca a la mitad, y terminar ligando la salsa con un decilitro y medio de crema fresca. Disponer el pollo en una fuente que esté muy caliente.

Servir al mismo tiempo unas patatas del tamaño de una nuez, cortadas con una sacabocados, y salteadas con mantequilla.

POLLO SALTEADO A LA ALSACIANA. — Trincharlo y cocerlo como en la receta anterior. Mojarlo con un decilitro y medio de vino blanco seco, dejarlo reducir a la mitad y agregar tres cucharadas de glasa de carne ligera y tres cucharadas de crema fresca. Ligar la salsa con 125 gramos de foie gras trufado pasado por el tamiz fino.

Disponer el pollo en una fuente muy caliente, sirviendo al mismo tiempo un timbal de tallarines a la Alsaciana.

POLLO SALTEADO A LA MODA DE AUVERNIA. — Cortarlo y cocerlo como se indica en la receta anterior. Agregarle dos cucharadas de cebolla picada fina. Cuando empiece a dorarse, mojarlo con un decilitro de vino blanco; dejarlo reducir a la mitad y completarla entonces con dos decilitros de salsa media-glasa atomatada; dejar que hierva unos minutos.

Disponer el pollo en una fuente apropiada, rodearlo con castañas cocidas en caldo y pequeñas salchichas Chipolata.

POLLO SATEADO BEAULIEU. — Trincharlo y cocerlo como se indica en las recetas anteriores y colocarlo en una terrina muy caliente.

Desglasar el fondo de la cazuela con un decilitro de vino blanco y un chorrito de zumo de limón. Agregar tres cucharadas de glasa de carne.

Por separado picar muy menudo cinco o seis corazones de alcachofa y aproximadamente el mismo volumen de patatas tempranas, cocerlos juntos con mantequilla en una cazuela plana y cubrir con ello los pedazos de pollo. Completar el aderezo con una docena y media de aceitunas negras y echar encima de la terrina el fondo de cocción desgrasado. Tapar el recipiente, mantenerlo caliente en la boca del horno y servirlo a continuación.

POLLO SALTEADO A LA BORDELESA. — Trinchar el pollo y saltearlo con mantequilla, como en las recetas anteriores, disponiéndolo luego en una fuente ovalada.

Rodearlo con corazones de alcachofa cortados en rodajas y patatas harinosas cortadas en la misma forma, ambos salteados con mantequilla, y rodajas de cebolla fritas. Estos elementos se dispondrán en montoncitos, separados por ramitos de perejil frito.

Desglasar el fondo de la cazuela con un decilitro de vino blanco, dejándolo que se reduzca a la mitad, agregar unas cucharadas de jugo de ternera oscuro y tres cucharadas de glasa de carne, y echarlo todo encima del pollo.

POLLO SALTEADO A LA BORGOÑESA. — Saltear con mantequilla 125 gramos de tocino del pecho cortado en cuadraditos, previamente cocidos durante unos pocos minutos en agua hirviendo.

Escurrir el tocino en un plato; poner los pedazos del pollo en la misma mantequilla, sazonarlos con sal y pimienta y ponerlos a cocer en el horno.

A continuación mojarlo con medio decilitro de aguardiente seco y dos decilitros de vino de borgoña tinto; agregar el tocino; reducir el líquido a la mitad y completar la preparación con 100 gramos de champiñones frescos cortados en cuartos, ligeramente salteados con mantequilla y dos decilitros de salsa media-glasa; dejarlo cocer durante unos minutos. Disponer el pollo en una fuente de porcelana que esté muy caliente y rodearlo con pequeñas cebollas glaseadas.

POLLO SALTEADO A LA BRESANA. — Trinchar el pollo, sazonarlo con sal y pimienta, rebozarlo con harina y saltearlo suavemente con mantequilla evitando que ésta se ennegrezca. Cuando esté casi cocido, agregar 24 riñones de pollo y 150 gramos de champiñones tiernos cortados en cuartos y salteados con mantequilla. Mojarlo con un decilitro de vino blanco, dejarlo que reduzca y añadir dos decilitros de crema fresca; cocer durante otros ocho o diez minutos. Servir en una terrina.

POLLO SALTEADO A LA CATALANA. — Trinchar el pollo como de costumbre, pero partiendo los muslos en dos pedazos, sazonarlos con sal y pimienta, rebozarlos con harina y saltearlos en aceite, al cual se habrán agregado dos buenas cucharadas de cebolla picada.

Por separado tomar cinco o seis pimientos encarnados dulces, cortarlos a tiras y saltearlos con aceite en la sartén, y cuando estén casi cocidos agregar cinco o seis tomates pelados, sin pepitas y bien picados, perejil también picado, sal, pimienta y un poco de ajo. Cocer con un fuego muy reducido de veinte a veinticinco minutos.

También se puede agregar a este guiso unas berenjenas y calabacines en rodajas, rebozados con harina y fritos en aceite.

Disponer esta macedonia de legumbres en el fondo de una terrina y colocar encima los pedazos de pollo; desglasar el fondo de la cazuela con un vaso de vino blanco, dejarlo reducir y echarlo encima del pollo. Tapar la terrina y dejarlo rehogar durante unos minutos.

Servir al mismo tiempo un arroz a la Criolla.

El conejo también puede prepararse de la misma manera.

POLLO SALTEADO CON SETAS. — Trinchar el pollo, sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo con aceite y mantequilla por mitad. Mojarlo con un decilitro de vino blanco y dejarlo reducir a su mitad; agregar un decilitro de salsa media glasa atomatada y cocerlo durante otros minutos. Disponer el pollo en una fuente, rociándolo con esta salsa.

Servir al mismo tiempo 250 gramos de setas a la Bordelesa.

POLLO SALTEADO CAZADOR. — Trinchar el pollo, sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo con aceite y mantequilla por mitad. Cuando esté casi cocido agregarle 125 gramos de champiñones frescos y dos escalonias picadas; a los dos o tres minutos mojarlo con unas cucharadas de coñac y un decilitro de vino blanco; reducirlo a la mitad, completarlo con un decilitro y medio de salsa media glasa atomatada y una pizca de perejil picado fino. Dejarlo cocer unos momentos más.

Disponer el pollo en una fuente y naparlo con la salsa.

POLLO SALTEADO AL CURRY. — Trinchar el pollo a pedazos, sazonarlo con sal y pimienta y rebozarlo con harina. Calentar tres cucharadas de aceite en una salteadora, echar los pedazos de pollo y agregar dos cucharadas de cebolla picada y una cucharadita de curry. Cocerlo con fuego moderado de doce a quince minutos, agregando entonces dos decilitros de velouté, o si se prefiere, la misma cantidad de salsa media glasa. Continuar la cocción durante quince o dieciocho minutos. Ligar la salsa con unas cucharadas de crema fresca. Servirlo en una fuente, acompañado de un timbal con arroz a la India.

POLLO SALTEADO A LA ESPAÑOLA. — Trinchar el pollo, sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo con aceite y mantequilla por mitad, con dos cucharadas de cebolla picada. Mezclar con el pollo 250 gramos de arroz y dos pimientos dulces pequeños. Mojarlo con medio litro de caldo, tapar la cazuela y cocer durante unos veinte minutos. Disponerlo en una fuente apropiada, sirviendo al mismo tiempo una salsa de tomate a la paisana, compuesta como sigue:

Elegir seis tomates bien maduros, quitarles las pepitas, pelarlos y desmenuzarlos; ponerlos en una sartén con cuatro cucharadas de aceite de oliva, una pizca de ajo, perejil picado, sal y pimienta. Cocerlo suavemente durante dieciocho o veinte minutos.

POLLO SALTEADO CON ESTRAGÓN. — Saltear el pollo con mantequilla. Mojarlo con un decilitro de vino blanco, reducirlo a la mitad y agregarle un decilitro y medio de salsa media glasa ligera y atomatada y una buena pulgarada de hojas de estragón cortadas; dejarlo cocer durante unos minutos.

Disponer el pollo en una fuente, rociándolo con la salsa de su cocción.

Como acompañamiento pueden servirse patatas preparadas en la forma que se prefiera.

POLLO SALTEADO FLORENTINA. — Saltear el pollo con aceite y mantequilla por mitad. Cuando esté cocido mojarlo con un vaso de

vino de Madera y dos decilitros de media glasa acompañada con fondo de ternera oscuro; agregar 100 gramos de trufas peladas y cortadas en rodajas, y darle unos minutos de ebullición.

Disponer el pollo en una fuente y cubrirlo con las rodajas de trufa y la salsa.

Servir al mismo tiempo un risotto con queso de Parma, al cual se agregarán seis escalopas de foie gras fresco, salteadas con mantequilla.

POLLO A LAS HIERBAS FINAS. — Trinchar el pollo, sazonarlo y saltearlo con mantequilla; tan pronto esté cocido, mojarlo con un decilitro de vino blanco; reducirlo a la mitad y agregarle unas cucharadas de jugo de ternera oscuro y dos cucharadas de glasa de carne. Disponerlo en una fuente, espolvoreándolo con perejil picado. Completar la salsa con un poco de mantequilla fresca y el zumo de medio limón, y salsear el pollo con ella.

Como acompañamiento se pueden servir patatas en cualquier forma, y asimismo arroz cocido.

POLLO SALTEADO A LA HÚNGARA. — Trinchar el pollo, sazonaralo con sal y pimienta y rebozarlo con harina.

Derretir dos cucharadas de mantequilla en una salteadora y echar en ella el pollo con dos cucharadas de cebolla picada. Cuando la cebolla empiece a dorarse, espolvorear el pollo con media cucharadita de paprika rosa, dulce. Mojarlo con un decilitro de vino blanco, agregar dos o tres tomates pelados, sin pepitas y desmenuzarlos; terminar su cocción.

Disponer los pedazos de pollo en una terrina. Completar la salsa con unas cucharadas de crema fresca, dejarla que hierva unos momentos y echarla sobre el pollo.

Servir al mismo tiempo un arroz pilaf.

POLLO SALTEADO MATIGNON. — Trinchar el pollo, sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo con mantequilla. Cuando esté en su punto, agregarle un mirepoix muy fino, preparado por anticipado y compuesto por: 50 gramos de carne de zanahoria, 25 gramos de cebolla, 60 gramos de magro de jamón crudo, y pedacitos de tomillo y de laurel pulverizados. Estos elementos deberán ponerse en una cazuela con una buena cucharada de mantequilla, dejando que se rehoguen hasta su cocción total, agregándoles entonces el pollo. Mojarlo con unas cucharadas de coñac añejo, un decilitro de vino blanco y dejar que reduzca a la mitad; agregar cuatro cucharadas de glasa de carne y una pizca de perejil picado y continuar la cocción durante unos minutos.

Disponer el pollo en una fuente, ligar la salsa con 60 gramos de foie gras cocido pasado por el tamiz y completado con unas cucharadas de crema fresca. Salsear el pollo con ella.

POLLO SALTEADO MARENGO. — Saltear el pollo con aceite y mantequilla por mitad. Mojarlo con un decilitro de vino blanco, agregar una docena de cabezas de champiñón frescos salteados en aceite, una punta de ajo, un decilitro y medio de salsa media glasa con unas cucharadas de salsa de tomate.

Disponer el pollo en una fuente y cubrirlo con la salsa y los champiñones. Rodearlo con pedazos de pan fritos y cortados en forma de corazón, cuatro huevos fritos y cuatro cangrejos cocidos en un caldo corto; espolvorear la superficie con perejil picado.

POLLO SALTEADO MARYLAND. — Trinchar el pollo, sazonarlo con sal y pimienta, rebozarlo con harina, pasarlo por huevo batido y luego rebozarlo de nuevo con miga de pan recién rallada.

En una salteadora, derretir 75 gramos de mantequilla, echar en ella los pedazos de pollo y cocerlos a fuego moderado, dándoles la vuelta en el momento oportuno para que se doren por ambos lados.

Disponerlos en una fuente muy caliente, rodeándolo con buñuelos de maíz, croquetas de patatas y lonjas de tocino magro asadas, así como plátanos fritos con mantequilla.

Servir como acompañamiento una salsa Bechamel a la crema, y también una salsa de tomate.

POLLO SALTEADO CON SETAS. — La misma preparación y cocción como para el Pollo Salteado Cazador, pero substituyendo los champiñones por setas frescas rehogadas.

POLLO SALTEADO A LA NORMANDA. — Saltear el pollo con mantequilla. A media cocción agregarle una buena cucharada de cebolla picada y 300 gramos de hongos bien limpios y salteados con mantequilla; continuar la cocción a fuego lento para que la cebolla se tueste. Cuando el pollo esté cocido, rociarlo con unas cucharadas de aguardiente seco y reducir la salsa en dos terceras partes. Mojarlo entonces con dos decilitros de crema fresca y tres cucharadas de glasa de carne, cociéndolo durante unos pocos minutos más.

Disponer el pollo en una fuente muy caliente, recubrirlo con la salsa y aderezarlo con los hongos.

POLLO SALTEADO PARMENTIER. — Trinchar el pollo, sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo con mantequilla a fuego moderado. Cuando esté casi cocido, agregarle 300 o 400 gramos de patatas cortadas a cuadraditos pequeños, salteadas con mantequilla y ligeramente doradas. Completar la cocción en el horno durante cinco o seis minutos.

Disponer el pollo en una fuente, rodeado por las patatitas colocadas en montoncitos.

Desglasar el fondo de la salteadora con un decilitro de vino blanco, agregándole tres o cuatro cucharadas de jugo de ternera y una cucharada de glasa de carne. Dejarlo hervir unos minutos y echarlo sobre el pollo, espolvoreándolo con una pizca de perejil picado.

POLLO SALTEADO A LA PIAMONTESA. — Trinchar el pollo, sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo con mantequilla. Tan pronto esté cocido, mojarlo con medio vaso de vino blanco, reducirlo a la mitad y agregar unos dos decilitros de salsa glasa atomatada. Cocer un par de minutos más.

Disponer el pollo en una fuente apropiada, recubriéndolo con su salsa.

Servir al mismo tiempo un acompañamiento de rissotto con trufas blancas cortadas en rodajas finas.

POLLO SALTEADO A LA PORTUGUESA. — Es el mismo pollo salteado Cazador, cuyo aderezo se completa poniendo en los extremos de la fuente unos pimientos rellenos.

Servir al mismo tiempo un arroz a la Criolla.

POLLO SALTEADO A LA PROVENZAL. — Trinchar el pollo y sazonarlo con sal y pimienta, rebozarlo con harina y saltearlo un momento en aceite de oliva; agregarle una cucharada de cebolla bien picada y tan pronto empiece a dorarse, mojarlo con un vaso de vino blanco y dejarlo reducir a la mitad; agregar cuatro o cinco tomates muy maduros, sin pepitas y pelados, muy desmenuzados, una punta de ajo aplastada y una pizca de perejil picado; continuar la cocción a fuego moderado durante quince o dieciocho minutos y añadirle 24 aceitunas negras.

Disponer el pollo en una fuente, y servir al mismo tiempo patatas recién cocidas o asadas en el horno.

POLLO SALTEADO STANLEY. — Trinchar un pollo muy tierno y sazonarlo con sal y pimienta.

Aparte, cortar en rodajas 250 gramos de cebolla, escaldarla durante tres minutos en agua salada hirviendo, escurrirla y extenderla en el fondo de una salteadora previamente untada con mantequilla. Encima de la cebolla colocar los pedazos de pollo, tapar la salteadora y cocer a fuego moderado durante veinticinco o treinta minutos.

Tan pronto esté cocido, disponerlo en una fuente honda con algunos champiñones cocidos y rodajas de trufa. Taparlo y conservarlo caliente.

Agregar a la cebolla un decilitro de salsa Bechamel, un decilitro de crema fresca y una cucharadita de curry. Dejar reducir la salsa durante dos minutos, teniendo cuidado de apoyar en el fondo una cuchara de madera. Pasar esta salsa por un tamiz fino, calentarla a fondo, incorporarle una cucharada de mantequilla y echarla sobre el pollo.

Este plato puede servirse acompañado con un arroz a la Criolla.

POLLO SALTEADO CON TRUFAS. — Saltear el pollo con mantequilla. Cuando esté en su punto agregarle 150 gramos de trufas cortadas en rodajas. Tapar la salteadora durante unos minutos, agregar medio vaso de vino de Madera y cinco o seis cucharadas de media glasa fina. Dejarla reducir durante un minuto. Disponer el pollo en una fuente, poner las trufas encima y salsear el conjunto.

Puede servirse acompañado de tallarines con mantequilla o patatas hechas en la forma que se desee.

POLLO SALTEADO VANDERBILT. — Untar con mantequilla una fuente que pueda ir al horno, colocar en ella una ligera capa de rodajas de patata y de corazones de alcachofa cortados finos; sazonarlo moderadamente con sal y pimienta y cocerlo en el horno a fuego moderado.

Trinchar el pollo, sazonarlo con sal y pimienta y saltearlo en otra cazuela a fuego moderado.

Una y otra preparación deberán terminar de cocerse al mismo tiempo.

Disponer los pedazos de pollo sobre el fondo de patatas y alcachofas. Agregar al fondo de cocción de la salteadora medio vaso de vino blanco, reducirlo a la mitad e incorporarle cuatro cucharadas de jugo de ternera oscuro. Dejarlo cocer durante dos minutos y agregar a la salsa dos buenas trufas peladas y cortadas en rodajas finas. Cocerlo otro momento y completar la salsa agregándole un decilitro de crema fresca, y a falta de ésta poner mantequilla fina. Echarla por encima del pollo y servirlo seguidamente.

POLLOS TEMPRANEROS A LA CAZUELA, FRITOS o A LA PARRILLA

POLLO A LA CAZUELA. — Sazonarlo interiormente con sal y pimienta, bridarlo y albardarlo con una loncha de tocino. Cocerlo con mantequilla en una cazuela de barro de tamaño apropiado, rociándolo de vez en cuando con la mantequilla de cocción.

En el momento de servirlo, desbridarlo, ponerlo de nuevo en la cazuela y rociarlo con algunas cucharadas de jugo de ternera oscuro.

Se sirve tal cual en su misma cazuela, sin desgrasar la salsa.

POLLO A LA CAZUELA BONNE-FEMME. — Sazonarlo interiormente con sal y pimienta y rellenarlo con 100 gramos de picadillo para salchichas, acompañado con el hígado del pollo, una cucharada de miga de pan rallado y una pizca de perejil.

Bridarlo y albardarlo con una loncha de tocino; cocerlo en una cazuela de barro o de hierro. Ponerla sobre un fuego moderado, agregándole ocho o diez cebollitas y una docena de cuadraditos de tocino magro. Volver el pollo de vez en cuando para conseguir una cocción uniforme. Cuando esté medio cocido, rodearlo con 300 gramos de patatas cortadas en cuadrados, removiendo con una cuchara para que se mojen con la salsa. Tapar la cazuela y continuar la cocción a fuego lento.

En el momento de servirlo, desbridar el pollo o rociarlo con algunas cucharadas de jugo de ternera oscuro, bastante concentrado.

POLLO CON ARROZ TÍA CATALINA. — Elegir un pollo tempranero muy blanco y gordito, limpiándolo cuidadosamente; sazonarlo interiormente con sal y pimienta, rellenarlo con 150 gramos de picadillo de salchichas, completado con el hígado del pollo picado y una cucharada de miga de pan rallado. Bridar el pollo y albardarlo con una loncha de tocino. Colocarlo en una cazuela de tamaño apropiado con seis zanahorias tiernas, seis cebollitas y un ramillete compuesto por ramitas de perejil, media hoja de laurel y una brizna de tomillo. Mojarlo con medio vaso de agua, tapar la cazuela y ponerla sobre el fuego. Tan pronto se haya evaporado casi todo el agua, mojarlo con tres cuartos de litro de un caldo que no esté coloreado. Tapar la cazuela y cocer a fuego moderado durante unos dieciocho minutos. Echarle entonces 250 gramos de arroz bien lavado y continuar la cocción otros veinte o veinticinco minutos. Retirar la cazuela del fuego y quitar el ramillete. Desbridar el pollo, disponerlo en una fuente honda y rodearlo con el arroz.

NOTA. — Téngase mucho cuidado con la cantidad de arroz y la cantidad de caldo para la cocción, ya que de ello depende obtener un arroz agradabale para comer.

POLLO CON GUISANTES A LA PAISANA. — Elegir un pollo que esté bien gordito, sazonarlo interiormente con sal y pimienta, bridarlo y albardarlo con una loncha de tocino. Ponerlo en una cazuela de tamaño apropiado con seis cebollitas tiernas y seis patatitas tempranas. Mojarlo

con medio vaso de agua, poner la cazuela al fuego y reducir el líquido a su mitad. A continuación agregarle un cuarto de litro de guisantes, unas ramitas de perejil y un poco de lechuga. Mojar con agua hirviendo en cantidad suficiente para que cubra las legumbres. Salar moderadamente. Tapar la cazuela y cocer a fuego lento durante treinta y cinco minutos. Desbridar el pollo y servirlo rodeado con las legumbres.

POLLO GRAZIELA. — Sazonar el pollo, bridarlo y albardarlo con una loncha de tocino; ponerlo en una cazuela donde previamente se habrá dispuesto un lecho con 100 gramos de cebollas y 100 gramos de zanahorias, todo cortado en rodajas, y un ramillete compuesto; rociarlo con mantequilla, tapar la cazuela y meterla en el horno durante diez o doce minutos. A continuación mojarlo con un decilitro y medio de fondo de ternera, tapar la cazuela y ponerlo de nuevo en el horno para que continúe su cocción, procurando rociarlo de vez en cuando con el jugo de su cocción.

Una vez esté el pollo en su punto, lo que requiere unos treinta y cinco minutos, desbridarlo, disponerlo en una fuente de servicio un poco honda, y rodearlo con lechugas rellenas con arroz y braseadas.

Agregar a la cocción del pollo un decilitro de salsa media glasa, reducirla a un tercio, pasarlo todo por un tamiz, recoger en una cazuelita el puré que se obtenga, calentarlo a fondo y napar el pollo.

POLLO GRAND-MÈRE. — Rellenar el pollo con la siguiente preparación. Dorar ligeramente con mantequilla una cucharada de cebolla picada muy fina y mezclarle 60 gramos de picadillo de salchichas y el hígado del pollo picado también, una pizca de perejil y dos cucharadas de miga de pan rallado, todo ello moderadamente sazonado con sal y especias. Bridar el pollo y ponerlo en una cazuela de barro con 50 gramos de tocino magro cortado a cuadraditos muy pequeños, una cucharada de mantequilla y seis cebollitas. Tapar la cazuela y ponerla sobre un fuego moderado. Tan pronto como el pollo y las cebollas hayan tomado un color dorado agregarle 300 gramos de patatas cortadas a cuadraditos, continuando la cocción a fuego suave.

Servirlo en la misma cazuela.

POLLO A LA PARRILLA DIABLA. — Limpiar y arreglar el pollo, partirlo a lo largo por la espalda y aplastarlo ligeramente. Sazonarlo con sal y pimienta, rociarlo con mantequilla derretida y cocerlo a medias en el horno. A continuación untarlo con mostaza, espolvorearlo con miga de pan, rociarlo de nuevo con mantequilla derretida y terminar la cocción a la parrilla.

Servirlo en una fuente muy caliente, acompañado con una salsa Diabla.

POLLUELOS

En la mayoría de los casos se trata de unos polluelos un poco hechos, que alcanzan ya el tamaño de un pichón.

POLLUELO A LA ALSACIANA. — Limpiar dos buenos polluelos, sazonarlos interiormente con sal y pimienta, y rellenarlos con una cucharada de foie gras cocido y los hígados de los polluelos salteados con mantequilla.

Bridarlos, albardarlos con una loncha de tocino muy fina y saltearlos con mantequilla. Cuando estén en su punto, retirarlos de la salteadora, desbridarlos y conservarlos calientes.

Desglasar el fondo de la salteadora con medio vaso de vino blanco, dejándolo reducir a su mitad. Agregarle un decilitro y medio de salsa media-glasa hecha con jugo de ternera un poco concentrado y 100 gramos de trufas cortadas en rodajas.

Por separado cocer en agua salada 250 gramos de tallarines tiernas, escurrirlas y ligarlas con 100 gramos de mantequilla fresca, sazonándolas con sal y pimienta molida. Disponerlas en un timbal. Poner encima de las tallarines cuatro o cinco buenas escalopas de foie gras fresco, salteadas con mantequilla y rociarlas con algunas cucharadas del jugo de cocer los polluelos.

Servir los polluelos acompañados con las tallarines.

POLLUELOS CENICIENTA. — Elegirlos lo más pequeños posible. Partirlos a lo largo por la espalda, aplastarlos ligeramente y deshuesarlos, conservando únicamente las puntas de las alas y la mitad de las patas; saltearlos en mantequilla a fuego moderado, sazonándolos con sal y pimienta; disponerlos entre dos capas de picadillo de salchicha, trufado, y envolverlos con crepineta. Pasarlos por mantequilla derretida y asarlos a la parrilla suavemente durante diez o doce minutos. Servir por separado una salsa Perigueux.

POLLUELOS A LA PIAMONTESA. — Rellenar cada polluelo con dos cucharadas de jamón picado, trufas blancas y los hígados de los pulluelos salteados con mantequilla. Recoger las alas y saltearlos con una mitad de mantequilla y otra mitad de tocino magro picado fino.

Preparar al mismo tiempo un rissotto con queso parmesano, disponiéndolos en una fuente algo honda. Poner encima los polluelos y cubrirlos con rodajas de trufas blancas, ligeramente sazonadas con sal y pimienta. Tapar la fuente con un campana y conservarla caliente.

Desglasar el fondo de cocción de los polluelos con un buen jugo de ternera concentrado, agregándole unas cucharadas de salsa de tomate y pedacitos de mantequilla fresca; echarlo por encima de los polluelos.

Tapar de nuevo la fuente con la campana y servirlo muy caliente.

POLLUELOS SUVAROFF. — Rellenar cada polluelo con 25 gramos de foie gras cocido y 10 gramos de trufa cortada a cuadraditos. Cocerlo a medias con mantequilla, y a continuación desbridarlos y ponerlos en una cazuela de tamaño apropiado con una trufa cruda por cada polluelo, previamente pelada y sazonada con sal y pimienta.

Desglasar el fondo de la cazuela con fondo de ave y jugo de ternera concentrado, así como unas cucharadas de vino de Madera; dejar que hierva un par de minutos y echarlo encima de los polluelos.

Tapar la cazuela, soldar los bordes con una tira de pasta y terminar la cocción en el horno durante unos quince o dieciocho minutos. Servirlos tal cual.

POLLUELOS VIENESA. — Partir los polluelos por la mitad a lo largo. Aplastarlos, sazonarlos, rebozarlos con harina, pasarlos por huevo batido y rebozarlos de nuevo con miga de pan rallado, y freírlos con mantequilla fina.

Servirlos sobre una servilleta, rodeados con perejil frito y pedazos de limón.

Pueden acompañarse con salsa de tomate, salsa Raifort, Diabla, Tártara o Ravigote.

MORCILLAS Y QUENEFAS DE AVE

MORCILLA DE AVE A LA RICHELIEU. — Preparar una farsa o relleno de ave con una panada a la crema, moldear las morcillas en pequeños moldes de hojalata de forma rectangular u ovalada, previamente untados con mantequilla; llenarlos con farsa hasta su mitad, poner en el centro una cucharadita de salpicón de ave, trufas y champiñones, napándolos con una salsa Rubia. Terminar de rellenar el molde con la misma farsa y alisar la superficie.

Disponer estos moldes en una salteadora y echarles agua hirviendo hasta el borde; dejar que cuezan suavemente y escurrirlos sobre un lienzo blanco, empanarlos a la inglesa y dorarlos ligeramente con mantequilla.

Colocarlos en una servilleta y servir al mismo tiempo una salsa Perigueux o una salsa Suprema con trufas.

QUENEFAS DE AVE. — Para preparar unas quenefas finas debe emplearse siempre una farsa Muselina. Las quenefas se moldean, según sea su aplicación, con cuchara sopera, de postre o de café.

Cuando las quenefas deben destinarse para acompañar un potaje, es preferible hacerlas con una manga provista de boquilla metálica.

Las quenefas de Muselina deben cocerse con el mayor cuidado en agua hirviente salada, con la cazuela tapada. Mantener el agua en estado vecino a la ebullición, ya que la menor agitación destruiría la finura de este preparado tan delicado.

Tiempo de cocción: unos diez o doce minutos.

QUENEFAS DE PANADA A LA CREMA. — Estas quenefas, por lo general, se utilizan como aderezo.

Dividir la farsa o relleno en porciones de 60 a 90 gramos, moldear las quenefas en forma ovalada, cocerlas durante ocho o diez minutos sin llegar a hervir, y luego escurrirlas.

Según sea el guiso a que vayan destinadas, pueden completarse con trufa, jamón, lengua escarlata, etc.

GUISO DE AVE A LA CASERA. — Elegir un ave que sea tierna, trincharla como si tuviera que saltearse y poner los pedazos en una cazuela; cubrirlos con agua fría, poner la cazuela sobre el fuego y al primer hervor retirarla; refrescar los pedazos de ave con agua fresca y escurrirlos sobre un lienzo.

Por separado derretir en una cazuela tres cucharadas de mantequilla, mezclándole tres cucharadas de harina; dejar cocer la harina durante unos segundos y agregar los pedazos de ave. Mezclarlo todo a fondo y mojarlo con agua caliente hasta la altura de las viandas.

Dejar que hierva suavemente y salarlo a razón de ocho o diez gramos de sal por litro de agua y una pizca de pimienta; agregar 20 cebollas pequeñas mechadas cada una de ellas con un clavo de girasol y un ramillete pequeño compuesto por ramitas de perejil, una hoja de laurel y briznas de tomillo. Tapar la cazuela, cocerlo a fuego suave durante cincuenta o sesenta minutos y añadirle algunos champiñones salteados con mantequilla.

En el momento de servir, disponer los pedazos de ave en una fuente algo honda, rodeándolos con las cebollas y champiñones, retirar el ramillete de la salsa y ligarla con dos yemas de huevo desleídas con dos cucharadas de salsa, y para terminar añadirle unos pedacitos de mantequilla fresca. Evitar que hierva. Echar esta salsa sobre el pollo.

Este plato puede ir acompañado con arroz en pilaf o tallarines con mantequilla.

CREPINETAS DE AVE. — Proporciones para el picadillo: 500 gramos de carne de ave, 100 gramos de magro de cerdo, 400 gramos de tocino fresco. Picarlo todo muy fino y agregarle 150 gramos de foie gras pasado por el tamiz, 100 gramos de trufa picada, 12 gramos de sal, una pizca de pimienta, algo menos de nuez moscada y un vasito de coñac.

Dividirlo en porciones de unos 75 a 80 gramos y darles una forma ovalada; poner una rodaja de trufa encima de cada óvalo y envolverlos en crepineta.

Pasar estas crepinetas por mantequilla derretida y rebozarlas en miga de pan, y asarlas suavemente a la parrilla o saltearlas con mantequilla. Disponerlas en forma de corona. Servir al mismo tiempo una salsa Perigueux o una salsa Suprema con trufas, y por separado un puré de legumbres a elección.

CRESTAS Y RIÑONES DE POLLO

Las crestas de pollo deben limpiarse de la piel que las recubre y desangrarlas a fondo antes de cocerlas en un caldo blanco ligero. El aspecto principal de su preparación es que queden bien blancas.

Para los riñones basta desangrarlos durante un momento en agua fría y mejor todavía si es agua corriente. A continuación se echan en el caldo unos minutos antes de la cocción completa de las crestas.

Las crestas y los riñones se utilizan principalmente como aderezos. No obstante, constituyen el elemento principal de algunos guisos, como por ejemplo los que se indican a continuación:

CRESTAS DE POLLO AURORA. — *Proporciones para seis personas:* Elegir 18 buenas crestas de pollo y cocerlas en un caldo blanco; escurrirlas y ponerlas en una cazuela con dos trufas bien peladas y cortadas en rodajas, 12 riñones de pollo salteados con mantequilla, tres cucharadas de vino de Madera, media cucharada de mantequilla y dos cucharadas de glasa de carne rubia. Tapar la cazuela, darle unos segundos de hervor y envolverlo todo en una salsa Suprema de paprika dulce rosado.

Disponerlas en forma de timbal y servir al mismo tiempo arroz en pilaf.

BROCHETAS DE RIÑONES DE POLLO. — Para cuatro personas preparar 24 riñones, desangrarlos en agua, escurrirlos y secarlos en un lienzo, rebozarlos ligeramente con harina, rehogarlos un momento con mantequilla derretida y sazonarlos con sal y pimienta.

Por separado se habrán cortado unas tiritas muy finas de tocino del pecho (bacón), de un tamaño suficiente para envolver los riñones. Enfilar los riñones envueltos en el tocino (seis riñones por cada brocheta), rociarlos con mantequilla derretida, espolvorearlos con miga de pan fina y asarlos muy suavemente a la parrilla.

Servir al mismo tiempo una salsa Bearnesa, Picante o Diabla.

NOTA. — Para desangrar los riñones no es necesario que permanezcan en el agua más de veinticinco minutos.

Como acompañamiento es recomendable un puré de patatas muy cremoso.

RIÑONES DE POLLO OTERO. — *Proporciones para seis personas:* Elegir 30 riñones, desangrarlos en agua, escurrirlos sobre un lienzo y rebozarlos con harina. Unos minutos antes de servirlos, saltearlos con mantequilla, sazonarlos con sal y pimienta y depositarlos sobre una servilleta. Desgrasar el fondo de la cazuela con medio vaso de vino de Madera, agregar tres cucharadas de glasa de carne, dos decilitros de crema fresca y hervirlo durante unos minutos.

A continuación poner de nuevo los riñones en la cazuela y agregarles una juliana de trufa cortada muy fina.

Servir al mismo tiempo un arroz pilaf acompañado con dos pimientos dulces encarnados, asados, luego pelados y cortados en juliana.

CRESTAS Y RIÑONES SUVAROF. — *Proporciones para seis personas:* Elegir 12 buenas crestas y 18 riñones muy frescos. Cocer las crestas durante veinte minutos en un caldo blanco, escurrirlas y seguidamente brasearlas sobre un fondo de legumbres, tales como zanahorias y cebollas, un ramillete guarnecido y restos de tocino.

Una vez las crestas estén cocidas, retirarlas de la salteadora y pasarlas a otra cazuela con dos trufas grandes cuidadosamente peladas y cortadas en rodajas, tres cucharadas de vino de Madera, dos cucharadas de glasa de carne, y conservarlo todo bien caliente.

Al fondo de la cocción de las crestas agregarle dos decilitros de salsa media glasa, dejarlo que hierva unos minutos, pasarlo todo por el tamiz y echarlo sobre las crestas.

Calentarlo bien todo y mezclarle a fondo una cucharada de mantequilla fina. Disponerlo en forma de timbal.

Servir al mismo tiempo un arroz a la Piamontesa, ligado con unas cucharadas de puré de foie gras y parmesano.

CROQUETAS, TEJOS Y CROMESQUIS DE AVE

Las croquetas, los tejos y los cromesquis se hacen con las mismas preparaciones y toman el nombre del elemento dominante: ave, caza, pescado, etc.

CROQUETAS DE AVE. — Quitar la carne de un ave cocida o asada y desmenuzarla en hebras muy pequeñas. Cortar a cuadraditos una cantidad equivalente a una cuarta parte del volumen de la carne, de trufas bien peladas y la misma cantidad de champiñones de criadero. Reunirlo todo en una cazuela plana, agregarle tres o cuatro decilitros de salsa rubia (llamada también salsa Alemana) y reducirla removiendo rápidamente con una espátula el fondo de la cazuela. Echar esta preparación en una fuente y dejar que se enfríe.

Espolvorear ligeramente con harina una plancha metálica, dividir la preparación en porciones, dándoles el tamaño y la forma de un tapón de corcho, pasar cada croqueta por huevo batido sazonado con sal y pimienta, y a continuación rebozarla con miga de pan recién rallada.

Diez minutos antes de servirlas, freírlas con aceite o grasa de fritura muy caliente.

Disponerlas sobre una servilleta de lienzo, rodeadas de perejil frito, acompañándolas con una salsa ligera que tenga relación con su componente base: salsa Perigueux, salsa de tomate, salsa al curry, etc.

TEJOS DE AVE. — Disponer una preparación igual que para la receta anterior, a la cual se habrá agregado algunas cucharadas de lengua escarlata y jamón cortado muy fino.

Tan pronto esté fría, dividirla en porciones de unos 60 ó 70 gramos en forma de bola, que luego se aplastan para que tomen la forma de tejos. Mojarlos en huevo batido y rebozarlos luego con miga de pan recién rallado.

Diez minutos antes de servirlos, freírlos en la sartén hasta que queden dorados por ambos lados.

Disponerlos en forma de corona sobre una fuente de servicio y salsearlos ligeramente con unas cucharadas de glasa de carne ligada con mantequilla, y un chorrito de zumo de limón.

Como acompañamiento pueden servirse unos guisantes cocidos a la inglesa o puntas de espárrago con mantequilla o la crema.

NOTA. — Si se desea que la preparación para las croquetas o tejos cunda más, se le puede agregar un tercio de su volumen de arroz cocido.

CROMESQUIS. — Hacer un preparado igual como para las croquetas, dividirla en porciones de 60 gramos darle la forma de un rectángulo y envolverlo en una crepineta.

Unos momentos antes de servirlos, pasarlos por una pasta de freír corriente y echarlos en un recipiente con aceite o grasa hirviendo. Escurrirlos sobre un lienzo y servirlos encima de una servilleta, rodeados con perejil frito.

Servir al mismo tiempo una salsa de tomate.

OTRAS PREPARACIONES DE AVES

JULIANA DE AVE A LA CASERA. — Sobre una fuente untada con mantequilla disponer una corona de rodajas de patatas cocidas con agua y ligeramente doradas con mantequilla. Rellenar el hueco o centro de la corona con restos de ave y champiñones recién cocidos, todo ello cortado en juliana y empapado con salsa Bechamel. Espolvorear por encima con queso rallado mezclado con miga de pan, rociarlo con mantequilla derretida y ponerlo a gratinar.

NOTA. — Caso que los restos de ave resultasen un poco escasos, puede completarse con huevos duros cortados en rodajas.

JULIANA DE AVE AL CURRY. — Cortar en juliana unos restos de ave y ponerlos en una cazuela con una cucharada de mantequilla y una cucharada de caldo; tapar la cazuela, ponerla sobre un fuego suave el tiempo necesario para que todo se caliente bien y rociarlo con una salsa a la crema al curry.

Disponerlo en una fuente en forma de timbal, sirviendo al mismo tiempo una legumbrera con arroz cocido a la India.

HIGADILLOS DE AVE CAZADOR. — Elegir diez buenos hígados y con cuidado quitarles la hiel, sazonarlos con sal y pimienta, rebozarlos con harina y saltearlos vivamente con aceite y mantequilla por partes iguales; retirarlos de la cazuela y guardarlos en un plato.

En la misma cazuela echar cinco o seis champiñones cortados en laminitas, saltearlos unos momentos y añadirles una escalonia picada, una cucharada de coñac y medio vaso de vino blanco, dejando que el líquido se reduzca de dos terceras partes; a continuación agregarle tres cucharadas de salsa de tomate y dos decilitros de salsa media glasa muy concentrada.

Poner los hígados en esta salsa y terminarla con una pizca de perejil picado, y también, si se desea, una pizca de estragón. Finalmente

añadir unos pedacitos de mantequilla fina y el zumo de medio limón. Remover la cazuela para que la mantequilla se ligue bien con la salsa.

Disponerlo en una fuente en forma de timbal y acompañarlo con arroz pilaf.

HIGADILLO DE AVE EN PILAF. — Saltear los higadillos con mantequilla, sazonarlos con sal y pimienta y mezclarles igual cantidad de arroz cocido para pilaf. Si se desea que el plato cunda más, se puede aumentar la cantidad de arroz.

Disponerlo en una fuente en forma de timbal y servir al mismo tiempo una salsera con salsa de tomate. También puede añadirse al aderezo unas rodajas de berenjena frita con aceite o mantequilla.

BROCHETA DE HIGADILLOS DE AVE. — Elegir unos hígados muy frescos, arreglarlos, sazonarlos con sal y pimienta y saltearlos durante un minuto con mantequilla muy caliente. Retirarlos y ponerlos en un plato, espolvoreándolos con perejil picado.

Enfilarlos con una brocheta, intercalando rodajas de champiñones crudos o cocidos y pedacitos de tocino magro cortados muy finos. Rociarlos con mantequilla derretida, espolvorearlos ligeramente con miga de pan rallada y asarlos suavemente en la parrilla.

Pueden servirse con una salsa Diabla, salsa Picante, etc. y un acompañamiento de puré de patatas.

HIGADILLOS DE AVE SALTEADOS A LA PROVENZAL. — Elegir una docena de hígados, arreglarlos, sazonarlos con sal y pimienta, rebozarlos con harina y saltearlos en una sartén con aceite y mantequilla por partes iguales.

Al mismo tiempo preparar la salsa siguiente: tomar cinco o seis tomates muy maduros, pelarlos, quitarles las pepitas y cortarlos; ponerlos en una cazuelita con dos cucharadas de aceite de oliva, sal, pimienta y una punta de ajo picada, con una pizca de perejil. Tapar la cazuela y cocer lentamente durante dieciocho o veinte minutos.

Mezclar los hígados con esta salsa y servirlos en forma de timbal. Como acompañamiento resulta apropiado el arroz pilaf.

MUSELINA DE AVE ALEXANDRA [1]. — Moldear las muselinas con una cuchara sopera y colocarlas en una salteadora previamente untada con mantequilla. Cubrirlas con agua hirviendo y ligeramente salada, que se le irá echando con cuidado para no deformar las Muselinas. Un buen sistema es hacerlo valiéndose de un colador cónico.

---

[1] Ver pág. 39. Preparación de las Mousse y Musselinas.

Tapar la salteadora y guardarla a un lado del fuego, procurando que el agua se mantenga a una temperatura de 95 grados, pero sin hervir en absoluto. El tiempo de cocción es de unos doce a quince minutos.

Escurrirlas, disponerlas en forma de corona en una fuente redonda y colocar encima de cada una de ellas una escalopa fina de blanco de ave, luego una rodaja de trufa y finalmente naparlas con salsa Bechamel, espolvoreándolas luego con queso rallado. Rociarlas con mantequilla derretida y glasearlas a fuego vivo en el horno.

Al retirar la fuente del horno, colocar en medio de las Muselinas un montoncito de puntas de espárrago muy verdes, ligadas con mantequilla.

MUSELINA DE AVE A LA FLORENTINA. — Moldearlas y cocerlas como en la receta anterior. Disponerlas sobre un fondo de espinacas cocidas y ligeramente picadas, rehogadas con mantequilla y sazonadas con sal y pimienta. Naparlas con salsa Bechamel, espolvorearlas con queso tierno rallado, rociarlas con mantequilla y glasearlas en el horno.

MUSELINAS DE AVE A LA INDIA. — Proceder como para la receta anterior. Una vez dispuestas en una fuente redonda, naparlas con salsa India y servir aparte arroz cocido a la India.

SÍLFIDES DE AVE. — Moldear y cocer las muselinas como es costumbre. Tener preparadas unas barquitas de pasta, en el fondo de las cuales se pondrá un poco de salsa Bechamel con trufa cortada en juliana; poner encima una muselina, y luego una escalopa de blanco de ave, napándolo nuevamente con la salsa Bechamel trufada. Terminar de rellenar la barquita con una preparación de suflé al parmesano, utilizando para ello una manga con boquilla. A continuación poner las sílfides en el horno el tiempo necesario para cocer el suflé y servirlas en seguida.

TIMBALES

Los timbales se preparan utilizando unos moldes parecidos a los de flan, ya sean con los lados rectos o algo cónicos. El fondo se recubren con un pedazo de pasta delgada y de una sola pieza, pasta que puede ser la misma que se emplea para las empanadas. Cuando el molde esté bien enfondado con la pasta, se rellena el hueco con arroz, lentejas, judías o cualquier legumbre seca, y se mete en el horno a cocer con un fuego moderado. Una vez cocido, se deja enfriar y luego

se retiran las legumbres del interior, que habrán impedido que la pasta se deformase.

No obstante, hay preparaciones de timbales en las cuales la pasta se cuece al mismo tiempo que el relleno, de una manera parecida a como se hace con las empanadas.

TIMBAL BONTOUX. — Preparar una costra de timbal de un tamaño apropiado. Por separado disponer el siguiente relleno:

1.° Macarrones cocidos, un poco consistentes, ligados con mantequilla y queso de Parma, agregándole unas cucharadas de salsa media-glasa atomatada, muy concentrada.

2.° Un aderezo de crestas y riñones de pollo, rodajas de trufa, quenefas de ave trufadas, todo ello ligado con una salsa media-glasa muy fina, completada con salsa de tomate.

Rellenar el timbal, alternando los macarrones con el aderezo.

TIMBAL CHATELAINE. — *Proporciones para seis personas:* Brasear dos nueces de molleja de ternera sobre un fondo de legumbres. Cuando las mollejas estén cocidas retirarlas de la cazuela y conservarlas calientes.

Mejorar el fondo de la cocción con tres o cuatro decilitros de salsa media-glasa. Darle unos minutos de hervor y pasarlo todo por el colador chino.

Por separado preparar un aderezo de crestas y riñones de pollo, con rodajitas de trufa. Reunir estos elementos en una cazuela y agregarles dos o tres cucharadas de vino de Madera. Tapar la cazuela, darle unos segundos de hervor y a continuación agregarle el fondo de la cocción de las mollejas, muy reducido.

Previamente se habrá preparado una costra de timbal, más ancha que alta, en la cual se echarán los macarrones, espolvoreándolos con queso y rociándolos con algunas cucharadas de la salsa de guarnición. Encima de los macarrones colocar, en forma de corona, las mollejas cortadas en escalopas un poco gruesas. Poner el aderezo en el centro y naparlo todo con una salsa muy concentrada.

Tapar el timbal con una tapadera apropósito hecha de pasta, conservarla caliente durante unos momentos y servirla muy caliente.

NOTA. — Con un poco de imaginación se puede variar extraordinariamente la preparación del aderezo, cambiando con ello el nombre del guiso.

En determinados casos se podrán substituir los macarrones por tallarines e incluso por raviolis.

En todos estos timbales, y para facilitar el servicio, es preferible adoptar una forma más ancha que alta.

VOLOVANES

Los volovanes se hacen con pasta de hojaldre, cuyo espesor varía según el tamaño de la pieza. Su preparación y denominación dependen del aderezo o relleno que se les aplique.

VOLOVÁN A LA FINANCIERA. — Preparar un aderezo compuesto de quenefas de ave, cabezas de champiñón, rodajitas de trufa, crestas y riñones de pollo, mollejas de cordero o de ternera, todo ello embebido en una salsa media-glasa al vino de Madera, que esté hirviendo. Completar la salsa en último momento, incorporándole pedacitos de mantequilla fina. Con todo este aderezo rellenar una costra de volován recién cocida y disponerla sobre una servilleta.

Si se desea, puede rodearse el volován con cangrejos cocidos en un caldo corto.

VOLOVÁN TOLOSANO. — El aderezo de este volován se compone de blanco de ave cortado en juliana, champiñones, quenefas de ave, rodajitas de trufa, riñones y crestas de pollo, molleja de cordero, escalopines de molleja de ternera, todo ello embebidos en una salsa Suprema o una salsa Rubia ligada con yemas de huevo.

Disponerlos sobre una servilleta.

PILAF DE AVE

El pilaf es el plato nacional de diversos países de Oriente; su preparación puede hacerse de diversas formas.

Por lo general, el arroz debería cocer con las viandas elegidas, pero en muchos casos se cuecen por separado y se mezclan luego, sirviendo al mismo tiempo una salsa de tomate o un buen jugo algo concentrado.

PILAF DE POLLO A LA GRIEGA. — Trinchar dos pollos muy tiernos a pedazos pequeños, sazonarlos con sal y pimienta y cocerlos a fuego lento con dos cucharadas de mantequilla y otro tanto de aceite de oliva.

Por separado dorar en mantequilla una buena cucharada de cebolla bien picada, agregándole 300 gramos de arroz; removerlo con una cuchara para que el arroz quede bien embebido de mantequilla. Mojarlo con seis decilitros de caldo corriente, agregar un pimiento encarnado pequeño, una hoja de laurel y 150 gramos de pasas de Esmirna. Tapar

la cazuela y dejarla que hierva durante unos dieciocho minutos. Si el pollo está ya cocido, mezclarlo todo muy a fondo.

Servirlo en una fuente en forma de timbal, acompañado con una salsa de tomate.

PILAF DE AVE COCIDA. — Para preparar este pilaf se utiliza cualquier sobrante de ave. La carne se corta en pequeños cuadrados o escalopas y se echa en una cazuela con una o dos cucharadas de mantequilla, dejando que se caliente poco a poco.

Por separado se prepara un Arroz Pilaf tal como se ha explicado para el Pilaf a la Griega, pero sin pasas. Tan pronto esté cocido el arroz, mezclarlo con el pollo que se habrá guardado caliente.

Servirlo con un timbal o en una legumbrera, acompañado con una salsa de tomate, jugo de ternera concentrado, una salsa al paprika o una salsa al curry.

SUFLÉS DE AVE

Los suflés de ave pueden hacerse con el ave cruda o cocida.

Composición del suflé con ave cocida. — Proporciones para seis u ocho personas: Picar muy fino 400 o 500 gramos de carne de ave cocida, agregarle cinco o seis cucharadas de salsa Bechamel fría, pasarlo por el tamiz.

El puré que se obtenga se calentará sin que llegue a hervir, agregándole 50 gramos de mantequilla, cinco yemas de huevo, seis claras batidas, y se cuece a fuego suave.

Composición del suflé con carne de ave cruda: Preparar 500 gramos de farsa o de relleno de muselina de ave, agregándole tres o cuatro cucharadas de salsa Bechamel, tres yemas de huevo, cuatro claras batidas a punto de nieve. Ponerlo en un molde para timbal untado con mantequilla y cocerlo en un fuego suave ya sea directamente o al baño maría. Esto último resulta mejor cuando se trata de carne de ave cruda.

Pueden servirse tal cual o acompañados con una salsa Suprema, al Paprika, salsa Nantua, etc.

SUFLÉ DE AVE PERIGURDINA. — Este suflé puede hacerse indistintamente con ave cruda o cocida. Basta añadir a la preparación antes indicada un picadillo de trufa cruda, bien pelada.

Disponerlo en un molde para timbal bien untado con mantequilla y cocerlo a fuego suave.

El tiempo de cocción para estos suflés varía entre quince y veinte minutos, según sea el grueso del suflé.

PULARDAS FRÍAS

PULARDA EN GELATINA AL CHAMPAÑA. — Deshuesar el pecho de la pularda, sazonarla interiormente con sal y pimienta y una cucharada de champaña.

Escoger un buen foie gras fresco de un peso entre 400 y 500 gramos, embellecerlo y sazonarlo con sal, pimienta y especias. Picarlo con pedazos de trufa previamente sazonados. Elvolver el hígado con lonchas de tocino, luego en una muselina muy fina y cocerlo durante quince minutos en un fondo de jarrete de ternera ligeramente oscuro.

Dejarlo que se enfríe en su cocción y a continuación desenvolverlo y meterlo en el interior de la pularda. Bridarla con las patatas recogidas, albardar la pechuga con una loncha de tocino y ponerla en una salteadora de tamaño apropiado, agregándole dos decilitros de un fondo corriente; tapar la salteadora y reducir el líquido a una tercera parte.

Por anticipado se habrá dispuesto un mirepoix con la siguiente composición: Una cebolla mediana, dos zanahorias, 100 gramos de tocino del pecho y 150 a 200 gramos de carne de jarrete de ternera, todo ello cortado a cuadraditos; ramitas de perejil trinchadas, briznas de tomillo y una hoja de laurel.

Reunir todos estos elementos en una cazuela en la cual se habrán derretido 100 gramos de mantequilla. Rehogarlo muy ligeramente todo y echarlo alrededor de la pularda, mojándolo con media botella de champaña seco; tapar la cazuela y reducir el líquido a la mitad. Mojarla de nuevo hasta la altura de la pieza con el caldo que ha servido para la cocción del foie gras y dos decilitros de gelatina de pies de ternera. Mantener el hervor a fuego lento, durante cincuenta y cinco o sesenta minutos.

Sacar la cazuela del fuego, dejar que la pularda se enfríe un poco en su jugo y retirarla; desbridarla, ponerla en una terrina y recubrirla por completo con el jugo de su cocción pasado por un lienzo y dejar que se enfríe hasta el día siguiente. En el momento de servirla retirar con una cuchara la grasa que haya quedado pegada a la gelatina.

Disponer la terrina sobre una fuente recubierta con una servilleta y servirla tal cual.

NOTA. — La Pularda al Champaña puede presentarse también sobre un zócalo de arroz cocido de unos dos centímetros y medio de grueso, dispuesto en una fuente ovalada. En este caso, la pieza se rodea con corazones de alcachofa medianos, cocidos y adornados ya sea con puntas de espárrago muy verdes, una ensalada rusa muy fina o incluso con colas de cangrejo.

La gelatina con que se acompaña la pularda deberá servirse por separado en un timbal rodeado de hielo, única manera de alcanzar la máxima finura y la sensación de frescor que la gelatina requiere.

OTRAS PREPARACIONES FRÍAS

ASPIC DE AVE TOLOSANA. — Quitar las supremas de un ave cocida y fría. Cortar cada una de ellas en tres o cuatro escalopas y embeberlas en una salsa chaud-froid blanca. Guardarlas en lugar frío.

Por separado elegir un buen paté de foie gras y con una cuchara sopera formar tantas conchas de foie gras como escalopas.

Enfondar con gelatina transparente un molde de bordes lisos; rodear con hielo; disponer las escalopas encima de la gelatina, tanto en el fondo como en los lados, intercalándolas con las conchas de foie gras, láminas de trufa y si es posible algunos riñones de pollo previamente cocidos con mantequilla y caldo de champiñones. Rellenar el hueco del centro del molde con gelatina.

En el momento de servirlo desmoldarlo sobre un plato muy frío, poniendo encima y en el centro una ensalada de puntas de espárrago y trufa cortada en juliana. Si se prefiere, esta ensalada puede servirse aparte, pero al mismo tiempo.

El Aspic de Ave a la Húngara se prepara de igual forma, salvo que la salsa chaud-froid blanca se substituye por una salsa chaud-froid de paprika rosado.

NOTA. — Siguiendo el mismo procedimiento se pueden preparar una gran diversidad de áspics, ya sean de bogavante, cangrejos, langostinos o de diferentes clases de caza.

CHAUD-FROID DE AVE. — Cocer el ave y dejarla enfriar en su caldo; a continuación partirla a pedazos regulares a los cuales se quitará la piel. Remojarlos en una salsa chaud-froid, si es posible preparada con el mismo caldo de cocción del ave; colocarlos sobre una plancha. Adornar cada pedazo con una lámina de trufa, naparlo con gelatina y dejar que adquiera consistencia. En el momento de servir, napar también todos los pedazos del ave.

BLANCO DE AVE RAQUEL. — Retirar las supremas de un ave cocida y cortarlas en escalopas que no sean demasiado delgadas.

Con la carne de los muslos preparar una espuma o mouse y echarla en una fuente cuadrada en la cual se habrá hecho cuajar una ligera capa de gelatina. Tan pronto haya prendido, colocar encima las escalopas de ave intercaladas con pequeños montoncitos de puntas de espá-

rrago. Poner una lámina de trufa sobre cada escalopa y recubrir el conjunto con gelatina.

Si así se desea, se puede añadir a la espuma de ave un tercio de su volumen de puré de foie gras.

Servir al mismo tiempo una ensalada compuesta de puntas de espárrago, juliana de trufa y corazones de alcachofa cocidos y cortados en juliana.

SUPREMAS DE AVE JUANITA. — Retirar las supremas de un ave cocida y fría; cortar cada una de ellas en tres o cuatro escalopas y embeberlas en salsa chaud-froid rubia, adornándolas con hojas de estragón blanqueadas y muy verdes.

Echar gelatina en el fondo de una fuente cuadrada y dejar que cuaje una ligera capa. Una vez esté firme colocar encima una loncha de foie gras del tamaño de las escalopas y colocar una de éstas sobre cada loncha de foie gras, cubriéndolas con una capa de gelatina de ave a medio cuajar.

Servirlas sobre un lecho de hielo picado.

MAYONESA DE AVE. — Echar en una ensaladera cierta cantidad de lechuga cortada, sazonada con sal y vinagre, y disponerla en forma de cúpula. Encima de esta ensalada colocar las escalopas de ave y naparlo todo con salsa mayonesa; alisar la superficie y adornarla con alcaparras, aceitunas sin hueso, filetes de anchoa, huevos duros cortados a cuartos, etc.

ENSALADA DE AVE. — Se compone de los mismos elementos que la Mayonesa de Ave, con la diferencia de que la salsa Mayonesa se substituye por un sazonamiento corriente de ensalada, que se le agrega momentos antes de servir. No obstante, deberá acompañarse con una salsera con salsa Mayonesa.

PAVOS

Por regla general los pavos se guisan enteros, y pueden aplicárseles casi todas las preparaciones que hemos indicado para las pulardas.

PAVO CHIPOLATA. — Rellenar el pavo con una farsa compuesta de 500 gramos de carne de ternera, igual cantidad de tocino fresco, 150 gramos de miga de pan embebida en agua y luego prensada, y como sazonamiento, sal, pimienta y especias. Bridarlo, albardarlo con lonchas de tocino y saltearlo en una cazuela apropiada, rodeado con un mirepoix

compuesto de cebollas, zanahoria y tocino de pecho (bacón), todo ello cortado a cuadraditos y rehogado con mantequilla, una hoja de laurel, briznas de tomillo y ramitas de perejil. Durante la cocción rociarlo de vez en cuando con algunas cucharadas de vino blanco.

Cuando esté cocido disponerlo en una fuente de servicio, rodeado con el siguiente aderezo: 25 cebollitas glaseadas, 24 castañas cocidas en consomé, 150 gramos de chicharrones blanqueados y rehogados en mantequilla, 24 zanahorias pequeñas cocidas en un consomé y 12 salchichas pequeñas. Al fondo de cocción del pavo agregarle cuatro decilitros de salsa media-glasa, dejarlo hervir unos minutos y pasarlo por el colador chino; desgrasar la salsa, napar ligeramente el aderezo y servir el resto, por separado, en una salsera.

PAVO RELLENO CON CASTAÑAS. — Para un pavo de unos tres kilos disponer un kilo de castañas; darles un corte en la cáscara y hacer que se abran, ya sea en el horno o en la sartén; quitar la cáscara y la segunda piel y cocerlas en un consomé blanco. A continuación escurrirlas y mezclarlas con 700 u 800 gramos de picadillo para salchichas sazonado un poco fuerte, al cual se añadirá una trufa picada.

Quitar el esternón y demás huesos de la pechuga y rellenar el interior con la farsa de castañas preparada, bridar el pavo y asarlo a la parrilla o al horno, con un fuego moderado y rociándolo con frecuencia.

Disponerlo en una fuente y servir al mismo tiempo y por separado el jugo de la cocción, que debe resultar un poco graso.

PAVO FRÍO

Para comer frío es preferible haberlo salteado; su fondo de cocción con legumbres podrá agregarse a la gelatina que debe acompañarlo.

Pueden aplicársele todas las recetas que hemos descrito para las pulardas frías.

PAVO EN ADOBO. — Trinchar un pavo a pedazos de unos 100 gramos cada uno; ponerlos en una terrina y sazonarlos con sal, pimienta y especias; rociarlos con algunas cucharadas de coñac y de aceite; agregarle dos cebollas medianas, dos escalonias, dos zanahorias medianas, todo ello picado fino, y medio litro de vino blanco; dejarlo marinar durante dos o tres horas con un buen ramillete compuesto de ramitas de perejil, una hoja de laurel, briznas de tomillo, una cabeza de ajo aplastada y una corteza de naranja seca.

Disponer los pedazos de pavo en un recipiente de tierra de tamaño apropiado para contener todos los elementos del adobo, alternándolos

con capas de cortezas de tocino blanqueadas y cortadas a cuadraditos, tocino del pecho (bacón), también cortado a cuadraditos y salteado con mantequilla. En medio de las capas de pavo poner el ramillete compuesto; echar la marinada por encima, completándola con cuatro decilitros de fondo de jarrete de ternera oscuro. Tapar el recipiente herméticamente y cocerlo en el horno a una temperatura regular durante dos horas o dos horas y cuarto.

Retirar el ramillete, dejar que se enfríe en el mismo recipiente y servirlo tal cual.

PICHONES

PICHONES A LA BORDELESA. — Partirlos por la mitad, a lo largo, y aplastarlos ligeramente, sazonarlos y cocerlos suavemente con mantequilla en una salteadora.

Por separado, y calculando para dos pichones, se cortan a tiras dos corazones de alcachofa salteados en mantequilla y la misma cantidad de patatas crudas cortadas en rodajas y salteadas en mantequilla.

Mezclar con los pichones las alcachofas y las patatas.

En el momento de servir freír en aceite un ajo mediano cortado a rodajas y un puñadito de ramas de perejil.

Disponer los pichones en una fuente, rodeándolos de montoncitos de alcachofas y patatas, intercalados con rodajas de cebolla frita y ramilletes de perejil también frito.

Desglasar el fondo de la cazuela con medio vaso de vino blanco; reducirlo a la mitad y agregar dos cucharadas de glasa de carne y dos o tres cucharadas de consomé o fondo de ternera; hervir unos dos minutos. Retirar la cazuela del fuego, incorporarle una buena cucharada de mantequilla fresca, unas gotas de zumo de limón y echarlo sobre los medios pichones.

PICHONES CAZADOR. — Proceder exactamente como para el Pollo Salteado Cazador.

PICHONES A LA CRAPAUDINE. — Cortar el pichón a lo largo, desde el estómago al buche, abrirlo y aplastarlo ligeramente; sazonarlo con sal y pimienta, pasarlo por mantequilla y a continuación rebozarlo con miga de pan rallado; asarlo suavemente a la parrilla y disponerlo en una fuente muy caliente.

Servir al mismo tiempo una salsa Diabla.

PICHONES A LA FINANCIERA. — Saltear los pichones y disponerlos en una fuente algo honda, rodeándolos con el aderezo siguiente:

Cabezas de champiñones, laminitas de trufa, quenefas de ave, crestas y riñones de pollo, aceitunas deshuesadas. Todo ello embebido en una salsa media-glasa al vino de Madera.

PICHONES CON GUISANTES A LA CASERA. — Dorar en mantequilla 50 gramos de tocino magro del pecho cortado a cuadraditos y previamente blanqueado, y seis cebollitas por cada pichón. Retirar y escurrir el tocino y la cebolla y poner en su lugar los pichones. Dejar que se doren un poco y agregar un cuarto de litro de guisantes por cada pichón, el tocino, las cebollitas y unas ramitas de perejil; mojarlo con cuatro decilitros de agua hirviendo, seis gramos de sal y una pizca de pimienta. Tapar la cazuela y cocer a fuego lento.

También se pueden añadir a los guisantes unas zanahorias pequeñas y patatitas tempranas.

PINTADA

Casi todas las recetas que se indican para el faisán son aplicables a las pintadas. Una pintada joven, trufada, es digna de ser presentada en la mesa más exigente.

OCA

El mérito principal de las ocas es el suministrar el foie gras más fino y delicado que se conoce.

No obstante, pueden prepararse de diversas maneras, a condición de que el animal sea muy joven y tierno.

OCA A LA ALSACIANA. — Rellenarla con picadillo para salchichas y asarla o saltearla.

Disponerla en una fuente rodeada con chucroute braseada y tocino del pecho cocido con la chucroute y cortado a lonchas.

OCA A LA INGLESA. — Los ingleses son muy aficionados a este volátil. Preparar el relleno siguiente: Asar en el horno 600 ó 700 gramos de cebollas, sin quitarles la cáscara, y dejarlas enfriar. A continuación pelarlas, picarlas y agregarles el mismo peso de miga de pan humedecida con caldo; sazonarlo con sal, pimienta, una pizca de nuez moscada y 15 o 20 gramos de salvia, tierna o seca, picada.

Meter este relleno dentro de la oca; bridarla y asarla en el horno o a la parrilla. Disponerla en una fuente, acompañada con su propio jugo, que debe quedar un poco graso.

LA BULLABESA (bouillabaisse, plato típico de Marsella)
Escamar y vaciar un kilogramo y medio de pescado (salmonetes, cabracho, pez de San Pedro, congrio, víbora, verrugato...). Trocear los grandes y lavarlos. Cortar una langosta pequeña en cuatro partes. En una cazuela de barro ancha dorar con abundante aceite dos cebollas picadas. Añadir 3 dientes de ajo, un puerro y perejil, todo ello bien picado, dejando rehogar durante unos minutos. Agregar 2 ó 3 tomates cortados y una hoja de laurel. Seguir cociendo hasta que el tomate se reduzca un poco. Echar el pescado en el recipiente y proseguir la cocción a fuego vivo durante unos minutos. Cubrir completamente el pescado con agua hirviendo y cuando ésta empieza nuevamente a hervir adicionar un sobre de azafrán, salpimentar y proseguir la ebullición durante unos minutos más, retirando a continuación el pescado del recipiente. Dejar que el caldo espese, pasarlo por el colador y verterlo en una sopera en la que previamente se habrán colocado unas rebanadas de pan tostadas y frotadas con ajo. Servir el pescado y el caldo separadamente.

ATÚN A LA PROVENZAL

Picar cinco cebollas y dorarlas en una sartén con abundante aceite. Añadir cinco tomates chafados, seis escalonias enteras, un manojo de hierbas aromáticas, dos hojas de laurel, dos dientes de ajo, sal y pimienta, dejando cocer esta mezcla durante 15 minutos. Añadir un decilitro de caldo y verter la mezcla en una cazuela de barro donde se colocará el atún cortado a rodajas de unos dos centímetros de anchura, que se habrán sazonado previamente. Cocer durante 15 minutos a fuego moderado y añadir 100 gramos de aceitunas negras deshuesadas y el zumo de medio limón. Mezclar bien, dejar cocer unos minutos más y en el momento de servir espolvorear con perejil picado.

PIERNA DE CORDERO CON PASTA DE HOJALDRE

Preparar 300 gramos de pasta de hojaldre y reservarla. Mechar una pierna con 3 dientes de ajo cortados en bastoncitos y sazonarla con sal, pimienta y tomillo. Poner la pierna en una cazuela y meterla en el horno, donde se cocerá durante tres cuartos de hora, rociándola con un vaso de vino blanco y un decilitro de caldo. Mientras tanto quitar la piel de 350 gramos de salchichas, deshacerlas y añadirles una trufa muy picada. Sacar la pierna de la cazuela y dejar que escurra bien la grasa. Recubrir con la salchicha trufada y envolverla bien con una capa fina de pasta de hojaldre estirada con un rodillo. Meter en el horno a 300 °C y dejar cocer hasta que la pasta esté bien dorada.

ASADO FRÍO DE LOMO DE CERDO

Mechar 600 gramos de lomo de cerdo con 50 gramos de tiras de jamón y 50 gramos de pepinillos en vinagre. Salpimentar y atar. Rehogar la carne en 50 gramos de mantequilla mezclada con un poco de aceite. Añadir medio cucharón de caldo y dejar cocer lentamente a cubierto durante una hora y media aproximadamente, añadiendo más caldo si fuera necesario. Sacar la carne de la cacerola y colocarla entre dos platos con un peso encima. Cuando se haya enfriado cortarla en rodajas y servirla con acompañamiento de ensalada o cubrir las rodajas con un poco de gelatina, en cuyo caso se dejará en la nevera unas horas antes de servir.

En una salsera servir por separado mermelada de manzanas ligeramente azucarada.

OCA A LA BORDELESA. — Rellenarla con picadillo para salchichas y miga de pan rehogada con mantequilla en cantidades iguales. Sazonarla con sal, pimienta, especias y una punta de ajo aplastada. Bridar la pieza y asarla en el horno o a la parrilla.

Disponerla en una fuente, sirviendo el jugo aparte, y al mismo tiempo una legumbrera con setas salteadas a la Bordelesa.

CIVET DE OCA. — Recoger la sangre del bicho, agregarle el zumo de un limón o dos cucharaditas de vinagre y batirlo suavemente hasta que quede bien frío, con lo cual se evitará que se coagule.

A continuación trinchar la oca a pedazos y proceder como para preparar un Civet de Liebre. (Véase capítulo *Caza.*)

OCA CONFITADA. — Escoger unas ocas muy grasas, toda vez que cada una de ellas es susceptible de producir un kilo y cuarto de grasa. Limpiarlas con el mayor cuidado, vaciarlas y trinchar cada una de ellas en seis pedazos (los dos muslos, el pecho partido por la mitad y el caparazón también en dos pedazos). Frotar cada pedazo con sal gorda, mezclándole una pizca de especias. Disponerlos en fuentes hondas, recubrirlos con sal y dejarlos en salmuera durante veinticuatro horas. Al día siguiente fundir en una marmita u otro recipiente apropiado toda la grasa recogida entre los pedazos de oca y entre los intestinos. Poner los pedazos con esta grasa, después de haberlos aclarado con agua fría y debidamente escurridos. Cocerlos a fondo pero dejando la carne un poco consistente para un ulterior empleo; bastarán unas dos horas y media de cocción.

Meterlos en potes, previamente escaldados, a razón de una oca por recipiente. Recubrir los pedazos con la grasa de la cocción y esperar a que quede bien cuajada. A continuación echarle manteca de cerdo derretida en cantidad suficiente para que al solidificarse forme una capa de un buen centímetro sobre la grasa de la oca. Dejar que se enfríe por completo.

Para terminar, tapar los recipientes con un papel grueso bien atado alrededor del bocal.

OCA CON CASTAÑAS. — Proceder en la misma forma y con las mismas proporciones que para el Pavo con Castañas.

OCA BRASEADA CON NABOS. — Proceder exactamente como se indica para el Pato con Nabos.

OCA EN ADOBO. — Proceder exactamente según se ha indicado para el Pavo en Adobo, pero teniendo en cuenta el peso de la pieza para regular el tiempo de cocción.

PATO

PATO BRASEADO CON NABOS. — Limpiarlo bien y dorarlo en mantequilla. Retirar la mantequilla y añadirle medio vaso de vino blanco, que se hará reducir por completo; agregar entonces dos decilitros de salsa media-glasa, igual cantidad de fondo de ternera oscuro y un ramillete guarnecido. Cocer el pato a fuego lento.

En la mantequilla utilizada para dorar el pato saltear 400 gramos de nabos recortados en forma de aceituna alargada, espolvorearlos con azúcar, dejando que se doren ligeramente. Preparar al mismo tiempo una veintena de cebollitas doradas en mantequilla.

Cuando el pato esté cocido a medias cambiarlo de cazuela, rodearlo con los nabos y cebollitas, colar la salsa, echarla por encima y terminar la cocción con la cazuela tapada.

PATO CON TALLARINES A LA ALSACIANA. — Elegir un pato que esté bien de carnes, limpiarlo y rellenar el interior con una farsa al gratén preparada con el hígado del pato y foie gras. Bridarlo y saltearlo sobre un fondo de legumbres.

Disponerlo en una fuente y rociarlo con su fondo de cocción completado con un fondo de ternera oscuro.

Servirlo acompañado de una fuente con tallarines a la Alsaciana.

PATO CON ACEITUNAS. — Brasear el pato como en la receta Con Nabos, pero dejando la salsa más reducida y más concentrada.

Momentos antes de servir agregar 250 gramos de aceitunas deshuesadas, que previamente se habrán pasado por agua hirviendo.

Disponerlo en una fuente, rodeado con las aceitunas y la salsa.

PATO CON GUISANTES A LA CASERA. — Dorar ligeramente con mantequilla unas quince cebollitas y 250 gramos de tocino del pecho cortado en cuadrados algo grandes y pasados unos minutos en agua hirviendo.

Retirar el tocino y las cebollas y dorar el pato en la misma mantequilla; cuando esté ya coloreado retirar el pato y guardarlo en un plato. A continuación echar en la mantequilla una buena cucharada de harina, que se dejará que dore removiéndola con una cuchara de madera; desleír este rojo con medio litro de agua, seis gramos de sal y una pizca

de pimienta. Poner de nuevo el pato en la cazuela junto con el tocino y las cebollitas; agregar un litro de guisantes y un pequeño ramillete guarnecido. Tapar la cazuela y dejar que cuezca suavemente.

Retirar el ramillete y disponer el pato en una fuente, recubierto con el aderezo.

Si la salsa hubiese quedado un poco corta, añadirle algunas cucharadas de agua caliente.

SUPREMAS DE PATO. — Las supremas de pato se extraen y se preparan igual que las de ave. No obstante, se obtienen mejores resultados cociendo previamente el pato, ya sea salteado o al asador, y retirando las supremas después de la cocción.

SUPREMAS DE PATO A LA ROSSINI. — Brasear el pato en un fondo con cebolla y zanahoria cortada, y un ramillete guarnecido. Cuando esté en su punto retirarlo de la cazuela y conservarlo caliente. Mojar el fondo de la cocción con unas cucharadas de coñac añejo y un vaso de vino blanco; dejar que se reduzca de dos terceras partes; agregarle dos decilitros de salsa media-glasa fina; darle unos minutos de hervor y pasarlo por el colador chino, trasladándolo a otra cazuelita; dejarlo reposar unos momentos y desgrasar la salsa, mezclándole luego de 150 a 200 gramos de trufas peladas y cortadas en rodajitas, sazonadas con sal y pimienta fresca molida. Conservarla caliente.

Por separado cortar cuatro buenas escalopas de foie gras fresco, sazonarlas con sal y pimienta, rebozarlas con harina y saltearlas en mantequilla.

Quitar las supremas del pato y cortar cada una de ellas en dos escalopas; disponerlas sobre rebanaditas de pan inglés fritas en mantequilla en último momento, y poner encima de ellas una escalopa de foie gras. Dar un hervor a la salsa de las trufas y echarla por encima de las escalopas.

Servir al mismo tiempo una fuente con tallarines frescas a la Italiana.

PATO CON NARANJA. — El pato con naranja puede hacerse asado, salteado o braseado, pero por regla general se sirve asado, acompañado por un jugo de ternera oscuro algo concentrado y un fumet de pato al cual se agrega una juliana hecha con la corteza exterior de una naranja bien blanqueada en agua, y el zumo de la naranja.

Cuando se hace salteado o braseado, tan pronto está cocido se retira de la cazuela y se agregan a la cocción tres decilitros de salsa media-glasa reducida con fondo de ternera oscuro.

Pasarlo por el chino a otra cazuela, agregar la corteza exterior de una naranja y la cuarta parte de la corteza de un limón, blanqueadas en agua y cortadas en juliana, y el zumo de la naranja.

Disponer el pato en una fuente, salsearlo ligeramente con la salsa preparada y servir el resto aparte en una salsera.

Servir al mismo tiempo unos cuartos de naranja cortados al natural.

SUFLÉ DE PATO PERIGURDINA. — Machacar muy fino las carnes de un pato asado o salteado, junto con dos o tres hígados de pato salteados en mantequilla, agregar cuatro yemas de huevo y sazonarlo con sal, pimienta fresca molida y una pizca de nuez moscada. Pasar este picadillo o farsa por el tamiz a presión y ponerlo en una terrina; mezclarle a fondo tres o cuatro cucharadas de salsa media-glasa muy reducida, y seis claras de huevo a punto de nieve; completar la preparación con 125 gramos de trufas bien peladas y cortadas en rodajitas muy finas.

Echar esta mezcla en un molde de timbal para suflé previamente untado con mantequilla y cocerlo en el horno como un suflé ordinario.

Servir como acompañamiento una salsa de tuétano.

NOTA. — Este suflé puede prepararse también utilizando unos restos de pavo.

FOIEGRAS

Cuando se habla de foie gras (literalmente *hígado gordo*) nos referimos siempre al hígado de ciertas ocas criadas especialmente para que este órgano adquiera un desarrollo extraordinario y de una finura y calidad especial, debido a los alimentos con que son cebadas.

Al decir foie gras «a secas» deberá entenderse que se trata del hígado crudo, que luego se somete a muy diversas preparaciones, para obtener el paté de foie gras, puré de foie gras, etc.

El foie gras servido caliente no tiene muchos adeptos, salvo cuando se le prepara en escalopas y se le adereza debidamente. No obstante damos a continuación algunas recetas:

Hay tres maneras de guisar el foie gras: cocido, braseado y cocido dentro de una costra de pasta.

Cocido: Elegir un buen foie gras, fresco y consistente, de un peso entre 600 y 800 gramos; hermosearlo, quitarle los nervios y mecharlo con trufas crudas debidamente peladas y cortadas a cuartos, sazonadas con sal, pimienta y especias. Rociar el hígado con un vasito de coñac y vino de Madera, sazonándolo también con sal, pimienta y especias; albardarlo con lonchas de tocino y envolverlo en una muselina, atándole como si se tratase de preparar una gelatina.

Cocerlo en agua, con una ebullición muy suave, durante veinte o veinticinco minutos, según sea su tamaño.

Momentos antes de servirlo desenvolverlo y disponerlo sobre una fuente adornado con el aderezo elegido, ya sea A la Financiera, con salsa al Vino de Madera con Trufas, tallarines, macarrones, raviolis, etcétera. Estas son las pastas más apropiadas como acompañamiento para el foie gras caliente.

Braseado: Preparar y mechar el hígado tal como se ha indicado anteriormente, hasta dejarlo debidamente atado.

Por separado preparar un mirepoix compuesto de una cebolla cortada, una zanahoria a cuadritos, rabos de perejil picados, una hojita de laurel, briznas de tomillo y 50 gramos de tocino magro cortado a cuadraditos. Ponerlo todo en una cazuelita con mantequilla y dorarlo ligeramente.

Poner el foie gras en una cazuela que no sea demasiado grande, rodearlo con el mirepoix y mojarlo con un vaso de vino blanco; tapar la cazuela y dejar que se reduzca en dos terceras partes; completar el jugo con tres o cuatro decilitros de jugo de ternera oscuro. Tapar la cazuela y terminar la cocción en el horno durante veinticinco o treinta minutos.

El fondo de la cocción podrá ligarse con una cucharadita de fécula o añadirle una salsa media glasa fina. Aderezo a gusto.

En costra: Preparar y mechar el hígado con trufas, sazonarlo con sal, pimienta y especias; ponerlo en una terrina y rociarlo con una buena cucharada de coñac y vino de Madera. Tapar la terrina y dejarlo en maceración durante unas dos horas.

Hacer dos ruedos grandes de pasta de empanada, de forma ovalada y algo mayores que el tamaño del foie gras. Sobre uno de estos ruedos colocar el hígado albardado con lonchas de tocino; mojar los bordes de la pasta, recubrirlo con el segundo ruedo y soldar y doblar los bordes de la pasta en forma de burlete. Humedecer ligeramente con mantequilla la parte de encima de la pasta y hacerle unas incisiones superficiales; abrir un pequeño agujero en el centro para que escapen los vapores de la cocción. Cocerlo en el horno a temperatura moderada durante treinta o treinta y cinco minutos.

Servirlo tal cual, acompañado con el aderezo elegido.

FOIE GRAS CALIENTE A LA ALSACIANA. — Prepararlo y brasearlo como antes se ha indicado. En el momento de servirlo retirarlo de la braseadora, quitarle el tocino y disponerlo en una fuente algo honda, cubriéndolo con rodajas de trufa embebidas en el fondo de cocción previamente desgrasado y reducido, completado con algunas cucharadas de salsa media glasa y una cucharada de vino de Madera.

Servir al mismo tiempo una legumbrera con tallarines frescas preparadas a la Alsaciana.

FOIE GRAS EN ESCALOPAS. — Estas escalopas deben cortarse de unos buenos foie gras frescos y consistentes, y cada una de ellas debe pesar alrededor de 75 a 100 gramos, según sea el caso; se sazonan con sal y pimienta, se rebozan con harina y se saltean con mantequilla. Caso de preferirlo así, una vez rebozadas con harina se pasan por huevo batido y se rebozan de nuevo con miga de pan recién rallada. Cocerlas en último momento con mantequilla clarificada.

Estas escalopas pueden servirse con una infinidad de aderezos diferentes, tales como: puntas de espárrago, guisantes a la Inglesa, tallarines a la Italiana o a la Alsaciana, picadillo de trufas al vino de Madera, a la crema, Rissoto, champiñones, puré de patatas, etc.

FOIE GRAS EN ESCALOPAS FAVORITA. — Después de rebozarlas en harina cocer las escalopas con mantequilla en una sartén; darles oportunamente la vuelta para que se doren por ambos lados.

Disponerlas sobre rebanadas de pan fritas con mantequilla en último momento. Recubrirlas con rodajas de trufa embebidas en una salsa media-glasa muy fina.

Servir al mismo tiempo un aderezo de puntas de espárrago con mantequilla, que se procurará hayan quedado muy verdes.

FOIE GRAS EN ESCALOPAS ROSSINI. — Se preparan exactamente igual como para la receta anterior, excepto que las puntas de espárrago son reemplazadas por tallarines a la Italiana.

FOIE GRAS EN ESCALOPAS RICHELIEU. — Rebozar las escalopas con huevo y miga de pan y cocerlas en una sartén con mantequilla hasta que adquieran un buen color dorado por ambos lados. Disponerlas en una fuente caliente, poner dos laminitas de trufa sobre cada escalopa y naparlas con la salsa siguiente: Derretir dos o tres cucharadas de glasa de carne, a la cual se añade el mismo volumen de consomé; dejar que arranquen el hervor y agregarle poco a poco 100 gramos de mantequilla fresca, sin dejar de remover con una cuchara. Completar la salsa con el zumo de un limón.

Como acompañamiento puede servirse un puré de champiñones frescos a la crema, puré de castañas, etc.

NOTA. — Caso de que la mantequilla y la glasa de carne se desligasen, bastará añadirle una cucharada de agua caliente para que la salsa vuelva a su estado normal.

PREPARACIONES FRÍAS DE FOIE GRAS

Por muchos cuidados que se dediquen a la confección de estas preparaciones, pocas veces se obtienen los resultados a que llegan los fabricantes acreditados, y por esta causa quizá resulta mejor adquirirlas en el comercio bajo la garantía de una marca de prestigio.

PARFAIT DE FOIE GRAS. — El parfait de foie gras se presta a numerosas preparaciones, pero por lo general se sirve en una terrina envuelto en una buena gelatina.

Procedimiento corriente de preparación: Elegir dos foie gras muy consistentes; retirar la hiel con cuidado, hermosearlos y quitar los nervios, mecharlos con buenas trufas peladas cuidadosamente y partidas a cuartos. Poner los hígados en una terrina, sazonarlos con sal, pimienta fresca molida y especias, rociarlos con un decilitro de coñac e igual cantidad de vino de Madera. Tapar la terrina y dejarlo en maceración durante cinco o seis horas.

Albardar los foie gras con lonchas de tocino, envolverlos en una muselina y atarlos como si se tratase de una gelatina; cocerlos durante unos veinte minutos en un fondo de ternera y dejarlos enfriar en su propio jugo. Una vez fríos, retirarlos y quitarles todo su envoltorio, incluso las lonchas de tocino.

Colocar los dos hígados reunidos, uno contra otro, en una terrina de tamaño apropiado, recubriéndolos con gelatina fina al champaña o al Oporto.

ASPIC DE FOIE GRAS. — Encamisar con gelatina toda la superficie interior de un molde de timbal de bordes lisos o de fantasía, y adornarlo con clara de huevo duro y trufas.

Aderezarlo con rectángulos de parfait de foie gras dispuestos en filas ligeramente superpuestas, alternándolas con gelatina y láminas de trufa.

Se pueden reemplazar los rectángulos por conchitas de foie gras sacadas con cuchara, para lo cual se procederá como sigue: tener al lado un recipiente con agua caliente y una cuchara sopera. Mojarla en el agua y seguidamente clavarla en el foie gras para extraer un pedazo en forma de concha, que colocada en el aspic resultará más bonita que un pedazo cortado rectangular.

Conservar el molde del aspic rodeado con hielo picado, y en el momento de servirlo desmoldarlo sobre una fuente recubierta por una servilleta de tela.

También se puede preparar un Aspic con el foie gras entero, en

cuyo caso conviene servirse de un molde ovalado, previamente encamisado con gelatina y adornado con buenas láminas de trufa.

Disponerlo sobre un zócalo de miga de pan napado con mantequilla y rodearlo con trufas cocidas con vino de Madera, alternándolas con pequeños aspics enmoldados en moldecitos de flan muy pequeños.

ESPUMA o MOUSE DE FOIE GRAS. — Prepárese la espuma de la siguiente manera: Pasar por un colador fino 500 ó 600 gramos de parfait de foie gras, poner en una terrina el puré que resulte, incorporarle a fondo 250 gramos de mantequilla reblandecida y una pizca de sal. Trabajar la mezcla de forma que quede espumosa y terminarla incorporándole seis u ocho cucharadas de crema fresca batida a medias. Echarlo en un molde para carlota previamente encamisado con gelatina y adornado con buenas láminas de trufa. Guardarlo en un lugar fresco y desmoldarlo en el momento de servirlo sobre una fuente recubierta con una servilleta.

También puede prepararse esta espuma incorporándole gelatina de ave en lugar de mantequilla, pero este sistema, al estilo de los Bavarois, presenta algunas dificultades, caso de ser necesario desmoldarlo con cierta anticipación.

Una vez desmoldado conviene que sea consumido pronto, pues se estropearía con el calor de una habitación con buena temperatura.

Caza

EL CORZO

COSTILLITAS DE CORZO CON CEREZAS. — Con un fuego vivo, saltearlas en aceite o en mantequilla; disponerlas en corona, intercalando entre ellas unos cuadraditos de pan frito en último momento.

Servir aparte en una salsera, salsa de Cerezas (Ver *Salsas*).

Las landrecillas de corzo se preparan igual que las costillitas, se disponen sobre pedazos de pan fritos con mantequilla, se napan con salsa de Venado, sirviendo cerezas al mismo tiempo.

NOTA. — Las cerezas pueden substituirse por un puré de castañas, puré de patatas, puré Soubise, mermelada de manzanas, puré de apio, plátanos cortados en rodajas y salteados en mantequilla, setas a la crema, etc.

La salsa de Venado, eventualmente puede substituirse también por una simple salsa Picante.

Salsa de Cerezas: Reducir a su mitad un vaso de vino de Oporto en el cual se habrá puesto una cucharadita de especias inglesas, un zumo de naranja, media cucharada de corteza de naranja, rapada, y unas cucharadas soperas de jalea de grosellas, y cuando se haya desleído añadirle 200 gramos de cerezas dulces conservadas en un jarabe ligero. Si no se dispone de las especias inglesas, se pueden reemplazar por una pulgarada de canela y un clavo de girasol.

SILLA DE CORZO. — Hermosear el pedazo de carne, albardarlo o mecharlo con tocino y dejarlo marinar durante unas horas, o simplemente rociarlo con unas cucharadas de aceite de oliva e igual cantidad de coñac y de vino blanco, una cebolla cortada y ramitas de perejil.

La silla puede asarse en una cazuela o saltearse.

Todos los acompañamientos indicados para las Landrecillas resultan apropiados para la silla de corzo.

Unas peras pequeñas, cocidas con vino tinto y un poco de canela y corteza de limón, son muy apropiadas para la silla de corzo salteada.

SILLA DE CORZO A LA CREMA. — Hermosear la carne y albardarla o mecharla con tiritas de tocino. Ponerla a marinar durante algunas horas con dos cucharadas de aceite de oliva, una cebolla y una zanahoria cortadas, ramitas de perejil, una hoja de laurel, una cucharada de vinagre, un vaso de vino blanco seco y unos granos de pimienta.

Retirarla de la marinada, rociarla con mantequilla y asarla en una fuente apropiada y de forma algo estrecha, rodeada con las legumbres de la marinada bien escurridas. Una vez cocida sacarla de la fuente y desglasarla con el líquido de la marinada que se dejará reducir casi al límite, agregar tres decilitros de crema fresca y dos cucharadas de glasa de carne, dejar que hierva unos momentos y pasarlo por el chino. Servir esta salsa al mismo tiempo que la silla.

Es aconsejable un acompañamiento de puré de castañas.

SILLA DE CORZO CON SALSAS DIVERSAS. — Una vez la silla ha sido albardada o mechada con tocino, marinada o no marinada, y finalmente asada, puede acompañarse con alguna de las salsas siguientes: Venado, Picante, Cazador, Raifort.

La salsa Raifort resulta especialmente indicada cuando el aderezo se compone de mermelada de manzanas o plátanos salteados en mantequilla.

La salsa Raifort (rábano silvestre) se compone de jalea de grosella desleída con rábano silvestre rallado, en la proporción de tres cucharadas de grosella por una cucharada de rábano.

La jalea de grosella al natural constituye un acompañamiento obligado para toda preparación de corzo.

JABALÍ Y JABATO

Cuando el jabalí ha superado sus años juveniles, no resulta una vianda muy recomendable. No obstante puede prepararse en adobe, al vino tinto o blanco y a la Provenzal. Servirlo acompañado con puré de castañas.

El jabalí joven o jabato es muy apreciado. Todas sus partes pueden prepararse en la misma forma que el corzo, y así mismo le van bien los mismos aderezos y acompañamientos.

LIEBRE Y LEBRATO

Excepto para las terrinas, patés, o como componentes de algún relleno, las liebres viejas no son recomendables. Sea cual sea el uso a que se la destine, es preferible elegir una liebre del año, cuyo peso raramente excede los tres kilos. La fragilidad de su oreja permite darse cuenta de la edad del animal.

CIVET DE LIEBRE. — Elegir una liebre del año, desollarla y recoger toda su sangre, agregándole un chorrito de vinagre para evitar que se coagule; guardarla en reserva lo mismo que el hígado, al cual deberá quitarse inmediatamente la hiel, así como cualquier parte a su alrededor que haya podido resultar afectada.

Trinchar la liebre y poner los trozos en una terrina, con unas cucharadas de coñac y de aceite de oliva, sal, pimienta fresca molida y una cebolla cortada a rodajas finas. Dejarlo marinar durante unas horas.

Escaldar durante unos minutos en agua hirviendo, 200 gramos de tocino magro cortado a dados, escurrirlo y saltearlo en mantequilla; retirarlo tan pronto adquiera un ligero color y dejarlo sobre una servilleta, y en la misma mantequilla dorar dos cebollas medianas cortadas a cuartos.

A continuación agregarle dos buenas cucharadas de harina, y tan pronto el rubio haya tomado un color dorado, añadirle los pedazos de liebre bien escurridos, pero sin secarlos. Removerlos con una cuchara durante unos momentos con objeto de que la carne quede trabada.

Seguidamente mojarlos hasta la altura de los pedazos de liebre con un buen vino tinto y agregarle un ramillete compuesto de ramitas de perejil, una hoja de laurel, tomillo y una cabeza de ajo; tapar la cazuela y dejar que cuezca lentamente a fuego moderado.

Poco antes de servirlo, ligar el civet con la sangre guardada en reserva, a la cual se agregarán unas cucharadas de la marinada de la liebre; completarlo con el hígado cortado en escalopas y salteado en mantequilla.

Para terminar, cambiar los pedazos de liebre de cazuela, tomándolos uno a uno, agregarles el tocino magro salteado, 25 cebollitas glaseadas cocidas aparte y 25 champiñones ligeramente rehogados en mantequilla y sazonados.

Echar la salsa sobre todo ello, disponerlo en una terrina caliente y servir al mismo tiempo rebanaditas de pan frito en mantequilla.

FILETES DE LIEBRE. — Extraerlos a lo largo, desde el muslo hasta el nacimiento del cuello. Quitarles los nervios y mecharlos con

tiritas muy delgadas de tocino y de trufa. Según sea su tamaño, pueden cortarse en dos o tres pedazos, poniéndolos en una salteadora untada con abundante mantequilla.

Momentos antes de servirlos, sazonarlos con sal y saltearlos a fuego vivo con objeto de que queden dorados; debe evitarse que la mantequilla se queme o se ennegrezca.

Disponer los filetes sobre pan frito o directamente sobre la fuente. Desglasar el fondo de la salteadora con algunas cucharadas de vino blanco y agregarle dos o tres decilitros de salsa de pimienta reducida en su punto; colar la salsa por un tamiz fino y completarla con unas cucharadas de crema fresca. Pueden aplicársele todos los aderezos antes mencionados.

ESPUMA O MUSELINA DE LIEBRE. — El procedimiento y las proporciones para la farsa Muselina de liebre son las mismas que para todas las demás, utilizando naturalamente la carne de liebre como elemento principal.

La espuma de liebre se moldea y se manipula como la espuma de ave, y se acompaña con una salsa de fondo de caza.

Las muselinas se moldean con cuchara o con pequeños moldecitos previamente untados con mantequilla, y se escalfan lo mismo que las de ave; se acompañan con una salsa fina de fondo de caza.

Tanto la espuma como las muselinas pueden servirse acompañadas con puré de castañas, de apio o de lentejas.

RABLE O LOMO DE LIEBRE. — Comprende la carne de la espalda, desde el cuello hasta la cola, aunque en realidad el verdadero lomo se encuentra entre la silla y las tres primeras costillas.

Se le quitan los nervios, se mecha con tiritas de tocino o se albarda y se asa en una cazuela.

El lomo de liebre, lo mismo que la silla de corzo, puede también marinarse, acompañándolo con las mismas salsas y aderezos.

COSTILLITAS POJARSKY. — Quitar los nervios a los dos muslos, picar la carne e incorporarle una cuarta parte de su peso de mantequilla e igual cantidad de miga de pan humedecida con crema. Una vez bien mezclado, dividir esta preparación en porciones de 50 gramos, dándoles la forma de un huevo; aplastarlas y moldearlas en forma de costillitas. Saltearlas con mantequilla y servir al mismo tiempo una salsa a la crema.

El acompañamiento puede elegirse según el gusto.

SUFLÉ DE LIEBRE. — Quitar los nervios a la carne de dos muslos de liebre, cortarla a cuadraditos del tamaño de una nuez y sazo-

narlos con sal y pimienta fresca; saltearlos con mantequilla y a continuación picarlos fino y pasarlos por un colador a presión. Poner el puré que resulte en una terrina y mezclarle a fondo cuatro o cinco cucharadas de salsa media-glasa bastante concentrada, cuatro yemas de huevo y una pizca de nuez moscada rallada y esencia de trufa. Finalmente agregarle cinco o seis claras de huevo muy batidas y consistentes. Cocerlo en el horno como un suflé corriente sirviendo al mismo tiempo una salsa Perigueux.

CONEJO DE BOSQUE Y DE CORRAL

Uno y otro pueden prepararse en civet tal como se ha descrito para el caso de la liebre.

En cambio, para hacerlo en fricasé o salteado como los pollos, sólo debe utilizarse el conejo de corral.

CONEJO SALTEADO LA VALLIERE. — Se trincha el conejo a pedazos, se sazona con sal y pimienta molida y se saltea a fuego vivo en mantequilla o aceite. Se retiran los pedazos de conejo de la salteadora, y a la grasa de la cocción se le agregan 150 ó 200 gramos de champiñones frescos cortados en rodajas, que se saltearán durante unos momentos, y a continuación añadir dos escalonias picadas menudas, un vasito de coñac y medio vaso de vino blanco; dejarlo que se reduzca y agregar un decilitro y medio de salsa media-glasa, dos cucharadas de salsa de tomate, dos o tres cucharadas de glasa de carne, una trufa cortada en juliana, unas hojas de estragón cortadas y un poco de perejil; dejarlo hervir unos momentos, retirar la cazuela del fuego y agregarle los pedazos de conejo que se habrán mantenido calientes.

El conejo salteado con tomate, el pilaf de conejo, conejo salteado Parmentier, salteado a la Italiana, con champiñones, al curry, con paprika, a la crema, etc., son todos ellos excelentes platos para la comida y relativamente económicos.

El conejo salteado con tomate, puede acompañarse con una fuente de arroz cocido a gusto o patatas cocidas a la Inglesa.

Aun cuando el conejo sea considerado como un plato rústico, con los filetes o lomos de conejo se pueden preparar guisos excelentes dignos de figurar en las mesas más exigentes: Filetes de conejo salteados, con trufas, Rossini, a la Crema, etc., pudiendo ir acompañados con puré de castañas, puntas de espárrago, etc.

CAZA DE PLUMA

Entre las numerosas aves comestibles que viven en libertad, sólo citaré aquellas cuyo uso es más corriente:

Faisanes diversos. Perdices grises y encarnadas. Patos salvajes y Cercetas. Becadas y Becasinas. Chorlitos reales, Avefrías, Caballeros, Pollas de Agua y Negretas. Codornices, Tordos, Mirlos y Alondras.

La carne del faisán y de la becada necesitan estar bastante reposadas, con la cual se ablandan y toman un gusto especial.

La carne excesivamente fresca resulta coriácea y sin sabor, mientras que si han estado en reposo y son razonablemente pasadas, resultan tiernas, sabrosas y tienen un incomparable aroma que les da un gran valor gastronómico.

Antiguamente era costumbre mechar los faisanes y las perdices que debían asarse. Actualmente, y con razón, se ha abandonado esta práctica que perjudicaba la delicadeza de la carne.Una simple loncha de tocino que envuelva el ave, resulta mucho más eficaz para protegerla contra la acción del fuego.

Las otras aves de caza, por lo general, se guisan cuando están frescas. Toda vez que la carne de faisán siempre resulta un poco seca, es conveniente, cuando debe hacerse asada o simplemente cocida en la cacerola, después de haber sazonado el interior con sal, ponerle un trozo de tocino graso del tamaño de un huevo mediano o, en su defecto, un trozo de mantequilla.

Muchas de las fórmulas que se aplican a las aves en general, o al pollo, son también aplicables al faisán.

El faisán se asa en cocotte con mantequilla, a la crema y con queso de Parma; se saltea sobre una capa de legumbres y se asa al asador.

No obstante, durante la temporada de las trufas, la mejor forma de saborear esta delicada carne es trunfándolo con veinticuatro horas de anticipación y asarlo a la broche.

FAISÁN AL ESTILO DE BOHEMIA. — Bohemia es una región de gran reputación por sus faisanes y sus foie gras; he aquí una receta que me ha sido facilitada por un auténtico cocinero del país:

Elegir un faisán graso y muy tierno, limpiarlo cuidadosamente y poner el hígado aparte; chamuscarlo, salar ligeramente su interior y meterle 250 gramos de foie gras fresco cortado a cuadraditos del tamaño de una nuez, así como el hígado del faisán, sazonarlo con sal y paprika suave y saltearlo durante tres minutos en la sartén con grasa de oca, o a falta de ésta, con mantequilla. Bridar el faisán, albardarlo

con una loncha de tocino y cocerlo en una cocotte con mantequilla o grasa de oca y una cebolla cortada a rodajas. Tiempo de cocción: treinta y cinco o cuarenta minutos, según sea el tamaño.

Por separado cocer 250 gramos de arroz al estilo oriental, o simplemente cocido en pilaf.

En el momento de servirlo, retirar el faisán de la cacerola, desatarlo y conservarlo caliente con un poco de la grasa de la cocción.

Añadir al arroz una parte de la mantequilla de la cocción.

Espolvorear el fondo de la cocotte con una cucharadita de paprika suave y a continuación desglasarlo con medio vaso de vino blanco. Reducirlo en dos tercios y añadirle un vaso de crema, hervirlo unos segundos, pasarlo por un tamiz fino y mantenerlo caliente. Si es posible se puede completar la salsa con dos o tres cucharadas de glasa de carne.

Disponer el faisán en la fuente de servicio, naparlo ligeramente con unas cucharadas de salsa y servir el resto en una salsera. Presentar al mismo tiempo el arroz en una legumbrera o timbal.

NOTA. — Se puede preparar el faisán en la misma forma, pero substituyendo el arroz por unas patatas cortadas a cuadraditos y cocidas en mantequilla, con una cucharada de cebolla picada muy fina y rehogada también con mantequilla.

FAISÁN EN CAZUELA. — Elegir un faisán joven y limpiarlo cuidadosamente, salarlo interiormente y ponerle una buena cucharada de tocino graso rallado. Bridarlo, albardarlo con una loncha de tocino y cocerlo con mantequilla en una cazuela, con fuego moderado de forma que la mantequilla no se queme. Tiempo de cocción: unos treinta y cinco minutos.

Retirar el faisán de la cazuela, desatarlo, ponerlo de nuevo en la cazuela, rociarlo con una cucharada de coñac y tres cucharadas de un buen jugo un poco fuerte.

FAISÁN EN COCOTTE. — Tratarlo como el Faisán a la Cazuela, al que se añade un aderezo compuesto de cebollas pequeñas glaseadas, cabezas de champiñones y trufas en forma de aceitunas o simplemente en rodajas. El fondo de cocción debe ser el mismo que el indicado en el Pollo a la Cazuela.

FAISÁN A LA CREMA. — Cocer el faisán con mantequilla en una cazuela, con un cebolla cortada en cuatro pedazos. Una vez cocido, rociarlo con unas cucharadas de vino blanco, retirarlo de la cazuela, desatarlo y conservarlo caliente.

A los fondos de cocción añadirle tres decilitros de crema fresca y tres cucharadas de glasa de carne; hervirlo durante cuatro o cinco minutos y añadirle el jugo de medio limón.

Poner de nuevo el faisán en una cazuela de barro muy caliente y echarle por encima la crema colada por el chino.

FAISÁN A LA PARRILLA A LA DIABLA. — Para esta preparación deberá elegirse unos faisanes muy jóvenes, lo más tiernos posibles.

Su tratamiento es el mismo que para el Pollo a la Diabla. Se puede acompañar con lonchas de bacón a la parrilla.

SALMIS DE FAISÁN. — Elegir un faisán joven, limpiarlo y dejar el hígado aparte. Atar el faisán, albardarlo en unas lonchas de tocino y dejarlo a medio cocer. Quitarle las dos alas y suprimir las puntas, dividir cada ala en dos partes cortadas en forma de escalopas, quitar las dos piernas y dividirlas asimismo en dos pedazos.

Quitar la piel a estos trozos, hermosearlos y conservarlos a calor templado, en una salteadora con rodajas de trufa, una o dos cucharadas de glasa de carne, una cucharada de mantequilla fina y una cucharadita de un buen champaña.

Machacar el caparazón, los desperdicios y el hígado, ponerlos en una cazuela con dos decilitros de vino blanco, dos escalonias picadas y una pizca de pimienta; reducirlo en dos tercios, añadir dos decilitros de salsa media-glasa al fumet de caza, dejarlo cocer unos quince minutos y colarlo a presión por un tamiz fino a otra cazuela. Concentrar todavía esta salsa unos instantes, pasarla otra vez por el chino a una cacerola, añadirle dos cucharadas de mantequilla muy fina y echarlo sobre los pedazos de faisán.

Disponerlo en timbal y servirlo caliente.

NOTA. — A las rodajas de trufa se les puede añadir una docena de cabezas de champiñones frescos y cocidos.

También se puede agregar al salmis unas quenefas de muselina preparadas con carne de faisán y moldeadas con una cuchara de postre.

Las trufas y las quenefas constituyen un aderezo de gran calidad; en este caso sólo se emplean las alas del faisán cortadas en escalopas, y las piernas se reservan para otros usos.

En la preparación de este salmis, y según sea el gusto, se puede reemplazar el vino blanco por un buen vino tinto.

El salmis tiene la ventaja de que se puede comer frío o caliente.

SUPREMAS o PECHUGAS DE FAISÁN. — La mejor forma de prepararlas es aderezando el interior de un faisán joven con una buena cucharada de tocino rallado fresco y sazonado con sal y pimienta, a la que se añade una cucharada de pieles de trufa. El faisán se brida, se albarda con lonchas de tocino y se cuece en una cazuela. Una vez cocido, se quitan las pechugas, se retira la piel y se sirven como las supremas de pollo.

Aderezos: Trufas, champiñones, puré de castañas, puré de apio, puré Soubise, salsa Cazador, La Valière y Paprika, son los aderezos más apropiados para las Pechugas de Faisán.

No obstante, las pechugas de faisán pueden prepararse igual como las de pollo. En este caso los faisanes deben ser muy jóvenes y las pechugas deben saltearse en último momento.

Casi todas las recetas aplicables al pollo pueden ser aplicadas a las supremas de faisán.

FAISÁN FRÍO

CHAUD-FROID DE FAISÁN. — Su preparación es la misma que para el Chaud-Froid de ave, con la simple substitución de la salsa rubia por una salsa chaud-froid oscura con fumet de faisán.

ESPUMA o MOUSE DE FAISÁN. — Elegir un faisán hembra tierno, limpiarlo, conservando el hígado aparte y salarlo interiormente; bridarlo, albardarlo y saltearlo sobre una capa de rodajas de cebolla y zanahoria, y un ramillete guarnecido. Cuando esté en su punto de cocción, retirarlo de la cazuela, dejarlo enfriar y añadir al fondo de cocción unas cucharadas de coñac y un vaso de vino de Madera. Deshuesarlo por completo, machacar el caparazón, los desperdicios y el hígado y agregarlos al fondo de la cocción; rociarlo con dos decilitros y medio de fondo oscuro de ternera. Tapar la cacerola y cocerlo de dieciocho a veinte minutos a fuego lento, colarlo por un tamiz fino a otra cazuela más pequeña y reducir este jugo a punto de jarabe.

Mientras tanto se habrá machacado la carne del faisán, pasando a una terrina el puré que se obtenga. Trabajarlo con una cuchara de madera, añadiéndole el jugo de su cocción, 250 gramos de foie gras pasado por el tamiz y 100 gramos de mantequilla muy fina apenas derretida. Trabajar a fondo esta preparación fuera del hielo, de forma que se obtenga una espuma untuosa. Completarla entonces con la adición de dos decilitros de crema fresca medio batida. Echar la espuma en un molde para carlota rodeado de hielo. Dejarla sobre el hielo. También se puede preparar en moldes más pequeños rodeados de hielo.

Esta clase de espuma también puede colocarse en una fuente cuadrada rodeada con hielo picado, poniendo sobre la espuma unas pequeñas escalopas de faisán cortadas de las supremas y envueltas con una salsa chaud-froid oscura con fumet de caza, encima de las cuales se dispone una rodaja de trufa, recubriéndolo todo con una gelatina fina. Se pueden substituir las escalopas de faisán por huevos pochés.

También se puede colocar esta espuma en un timbal de suflé, pero en este caso, deberá añadirse un decilitro más de crema.

PERDICES GRISES Y PERDICES ROJAS

Por lo general las perdices grises son más estimadas que las rojas. Deben ser jóvenes, y las piezas más viejas sólo deben utilizarse para fumets o rellenos.

Casi todas las recetas indicadas para el faisán frío o caliente, son también aplicables a las perdices.

La perdiz se cuece frita en una cacerola sobre una capa de legumbres, y asada o a la broche.

PERDIZ BORGOÑESA. — Rellenar la perdiz con su hígado y una cucharada de tocino magro, todo ello picado, y una cucharada de miga de pan frita; bridarla y albardarla con una loncha de tocino, saltearla sobre una capa de rodajas de zanahorias y cebollas con un pequeño ramillete guarnecido. Una vez cocida, retirarla de la cacerola. Añadir a la cocción una cucharada de coñac y medio vaso de buen vino tinto; reducirlo a una tercera parte y completarlo añadiendo dos decilitros de salsa media-glasa; dejarlo hervir unos minutos y pasar la salsa por el chino. Desatar la perdiz y disponerla en la fuente de servicio. Adornarla con seis u ocho cebollas pequeñas o glaseadas, y otras tantas cabezas de champiñones crudos salteados con mantequilla. Recubrir la perdiz y el aderezo con la salsa hirviendo.

Si el ama de casa no dispone de salsa media-glasa, podrá utilizar glasa de carne o simplemente caldo y ligar la salsa con una cucharadita de fécula desleída con un poco de agua fría.

PERDIZ CON COLES. — Bridarla y albardarla con lonchas de tocino, brasearla con las coles, blanquedas durante unos minutos en abundante agua hirviendo, luego refrescadas y exprimidas al máximo para extraer el agua; tocino de pecho, así mismo blaqueado durante unos momentos, una salchicha cruda pequeña y una o dos zanahorias. Rociarlo con un litro de caldo sin desgrasar. Debido a que el tocino y la salchicha se cuecen antes que la col y las perdices, es necesario retirarlas oportunamente y conservarlas calientes.

Veinte minutos antes de servirlo, cocer al asador o al horno dos perdices jóvenes bridadas y albardadas.

Colocar en la fuente de servicio dos tercios de las coles, bien escurridas, rodearlas con rodajas de zanahoria y de salchichón y con rectángulos de tocino cortados muy delgados.

Partir cada perdiz por la mitad, disponerlas sobre la capa de coles y colocar encima el resto. Poner la fuente unos instantes en el horno y servirlo inmediatamente.

Presentar al mismo tiempo una salsera con salsa media glasa.

NOTA. — La perdiz que ha servido para dar sabor a las coles puede utilizarse para hacer otros guisos, tales como croquetas o picadillo.

PERDIZ A LA CAZUELA. — Proceder como para en el Faisán a la Cazuela.

PERDIZ A LA DIABLA. — Elegir perdices muy jóvenes y proceder tal como se ha explicado en el Pollo a la Parrilla a la Diabla. La perdiz o las perdices se acompañan con lonchas de tocino inglés a la parrilla.

Servir al mismo tiempo una salsera con salsa Diabla.

PERDIZ A LA CREMA. — Proceder igual que para el Faisán a la Crema.

CREPINETAS DE PERDIZ. — Proceder como se ha explicado para las Crepinetas de Ave, con la única diferencia de que las crepinetas de perdiz no se hacen tan grandes.

Servir al mismo tiempo un puré de castañas.

PERDICES GRAND MÈRE. — Elegir piezas jóvenes, limpiarlas y rellenarlas con la preparación siguiente: Picar los hígados y mezclarlos con media cucharada de tocino rallado por perdiz, un poco de trufa picada y sazonarlas con sal y pimienta. Bridar y albardar las perdices, cocerlas en una cazuela y partirlas por la mitad, poniéndolas en una terrina del tamaño deseado, muy caliente; recubrir las medias perdices con rodajas de trufas sazonadas con sal y pimienta fresca molida, y dejarlas bien tapadas. Desglasar el fondo de la cazuela con unas cucharadas de buen coñac y vino blanco, reducirlo dos tercios y añadir un fondo oscuro de ternera muy concentrado; echarlo en la terrina por encima de las trufas. Taparla herméticamente y dejarla unos minutos a la entrada del horno, el tiempo necesario para que la trufa desprenda su aroma.

A voluntad se puede acompañar las perdices con un puré de castañas, un puré Soubise o simplemente una ensalada de blanco de apio.

ESPUMA Y MUSELINAS DE PERDIZ. — *Véase* Muselinas y Espumas de Ave o Espuma de Liebre. La preparación de las espumas y muselinas de perdiz es idéntica, con el único cambio que representa la diferencia de carne.

SUFLÉ DE PERDIZ CON TRUFAS. — Elegir una perdiz joven, limpiarla, conservar el hígado en su interior, salarla, bridarla, albar-

darla y cocerla con mantequilla en una cazuela. Deshuesarla, picar las carnes, mezclarles tres cucharadas de salsa Bechamel y pasarla por el tamiz fino; poner el puré que resulte en una terrina o cacerola e incorporarle dos cucharadas de foie gras pasado por un tamiz fino; sazonarlo moderadamente con sal, pimienta, una pizca de nuez moscada rallada y tres yemas de huevo.

Elegir una buena trufa, pelarla y cortarla en pedazos, ponerla en una cacerola pequeña y echarle sal y un poco de pimienta; añadir unas cucharadas de vino de Madera y una cucharada de glasa de carne, tapar la cacerola y darle una ebullición; a continuación retirar la cacerola del fuego. Añadir al preparado las rodajas de trufa solas y cuatro claras de huevo a punto de nieve. Echarlo en un timbal de suflé untado con mantequilla y cocerlo al horno.

Al caldo de las trufas añadirle cuatro cucharadas de salsa media-glasa con fumet de perdiz, hervirlo unos segundos y completar la salsa añadiéndole una cucharada de mantequilla fina. Servirla en una salsera al mismo tiempo que el suflé.

PECHUGAS DE PERDIZ VIZCONDESA DE FONTENAY. — *Porporciones para seis personas:* Elegir tres buenas perdices jóvenes, limpiarlas cuidadosamente, sazonar el interior con sal y pimienta y añadirle un trozo de tocino del tamaño de una nuez rallada, así como cortezas de trufas picadas para perfumar la carne durante la cocción. Bridar las perdices, albardarlas con lonchas de tocino y cocerlas en una cazuela con mantequilla. Una vez cocidas, extraer las pechugas, hermosearlas y mantenerlas calientes aparte, añadiéndoles una cucharada de mantequilla y rodajas de trufa.

Picar las patas, los caparazones y las cabezas, que se habrán cocido con las perdices.

En la cacerola donde se han cocido las perdices reducir a la mitad dos decilitros de vino blanco, al que se habrán añadido unos granos de pimienta aplastados. Añadir los despojos picados y dos decilitros de salsa media-glasa; dejarlo hervir unos minutos, colarlo por un colador fino, poner la salsa que se obtenga en una cacerola pequeña, calentarla bien y ligarla con cuatro o cinco cucharadas de foie gras pasado por un tamiz fino y desleído con una cucharada de crema fresca.

Echar la salsa sobre las pechugas.

Disponerlas en una fuente cuadrada. Servir al mismo tiempo tallarines frescos preparados al estilo Alsaciano.

PECHUGAS DE TERNERA ROSSINI. — Preparar y cocer las perdices igual que en la receta anterior. Retirar las pechugas, ponerlas en una cacerola con una cucharada de mantequilla y rodajas de trufa, y

conservarlas calientes a temperatura moderada. Con los caparazones y despojos, preparar un fumet tal como se ha indicado en la receta anterior, pero substituyendo el vino blanco por Marsala y añadiendo tres decilitros de salsa media-glasa. Colar la salsa por un tamiz fino sobre las pechugas.

Por separado cortar seis escalopas de un buen foie gras, sazonarlas, enharinarlas y saltearlas con mantequilla unos instantes antes de servir.

Disponer las pechugas en una fuente cuadrada, colocar una escalopa encima de cada pechuga y recubrirla con las trufas y la salsa.

Servir al mismo tiempo una fuente de tallarines ligadas con mantequilla y queso de Parma rallado.

PERDICES FRÍAS

Las diferentes recetas de preparación indicadas para el faisán pueden aplicarse también a las perdices.

CODORNICES

Las codornices deben elegirse muy gorditas. Las cordonices magras sólo pueden utilizarse deshuesadas y rellenas con un relleno fino trufado. Las codornices que se han guardado varios días en la nevera toman un gusto rancio y pierden todo su sabor.

CODORNICES BRILLAT-SAVARIN. — *Proporciones para seis personas:* Elegir seis codornices de viña y si es posible muertas con escopeta, limpiarlas, quitar el intestino y la molleja, salarlas y rociar el interior con unas cucharadas de buen champaña; bridarlas, albardarlas y freírlas con mantequilla en un mirepoix compuesto de cebolla, zanahoria, rabos de perejil, tomillo, laurel, un poco de tocino magro, 150 gramos de carne de jarrete de ternera cortada a cuadraditos y cortezas de trufa. Tiempo de cocción, sin caldo: diez minutos. En este momento desatar las codornices, retirar las lonchas de tocino y poner las codornices en una terrina del tamaño deseado y muy caliente, recubrirlas con trufas crudas, bien peladas y cortadas en rodajas algo gruesas, sazonadas con sal y pimienta fresca molida; colocar sobre las trufas seis escalopas de foie gras fresco salteadas un momento en mantequilla. Tapar la terrina y mantenerlo caliente.

Añadir al mirepoix dos vasos de buen champaña, un decilitro de vino blanco seco y un decilitro de vino moscatel; reducir el caldo en dos tercios y añadirle un decilitro y medio de jugo oscuro de ternera.

Reducirlo un tercio aproximadamente, colarlo por el chino y echarlo hirviendo en la terrina, donde están las codornices, las trufas y el foie gras. Tapar de nuevo la terrina herméticamente. Servir como acompañamiento un buen rizotto ligado con mantequilla y parmesano fresco rallado.

CODORNICES EN CACEROLA. — Recubrirlas con una hoja de vid y una loncha de tocino; cocerlas con mantequilla en la misma cacerola donde deben servirse. Añadir un chorrito de coñac añejo y media cucharadita de un buen jugo oscuro, por cada codorniz.

CODORNICES FIGARO. — Poner dentro de cada codorniz un trozo de trufa, sazonándola previamente con sal, pimienta fresca molida y unas gotas de coñac; meterlas dentro de una tripa con una cucharadita de jugo oscuro de ternera reducido como glasa, o el mismo volumen de glasa de carne, por cada codorniz. Atarlo dejando un espacio de dos centímetros en cada extremo, para evitar que la tripa reviente al encogerse durante la cocción.

Escalfar las codornices, a ser posible en un fondo de ternera, durante unos quince minutos; escurrirlas y disponerlas sobre una servilleta, en su tripa. Para que la codorniz conserve todo su aroma, es el comensal quien debe cortar los extremos del hilo, de manera que el jugo concentrado de la tripa caiga en su plato.

Servir al mismo tiempo un picadillo de trufas con salsa al vino de Madera.

CODORNICES JUDIC. — Cocer seis codornices sobre una capa de cebollas y zanahorias cortadas a rodajas, junto con un ramillete guarnecido. Disponerlas en una fuente cuadrada, poniendo cada una de ellas sobre media lechuga recién braseada. Desglasar los fondos de la cocción con medio vaso de vino blanco y dejarlo reducir completamente; añadir dos decilitros de salsa media-glasa y dejarlo concentrar unos minutos.

Colar la salsa a una cacerola donde se habrá preparado un aderezo de riñones de pollo y trufas cortadas en rodajas. Hervirlo unos segundos y echarlo sobre las codornices.

Como complemento del aderezo se puede servir aparte arroz cocido en pilaf, a la francesa o simplemente cocido con mantequilla.

Sea cual sea la forma de preparar las codornices, siempre pueden servirse acompañadas con arroz cocido a gusto.

CODORNICES A LA NORMANDA o CODORNICES A LA CREMA. — Cocer con mantequilla y en una fuente de barro seis codor-

nices gordas y sazonarlas, una vez cocidas rociarlas con unas cucharadas de un calvados añejo, añadir tres cucharadas de glasa de carne y dos decilitros de crema ligera, muy fresca, hervirlo unos segundos y servirlo tal cual en la fuente de cocción.

Servir al mismo tiempo unas manzanas algo ácidas, cortadas a rodajas y cocidas con mantequilla.

CODORNICES ORIENTALES. — Se preparan igual que las codornices en Pilaf, pero añadiendo al arroz, durante su cocción, una pizca de azafrán y dos pimientos.

CODORNICES A LA PIAMONTESA. — Cocer las codornices con mantequilla en una cacerola de barro, desatarlas después de diez minutos de cocción, desglasar el fondo de la cacerola con unas cucharadas de vino blanco y otro tanto de jugo oscuro de ternera muy concentrado; poner de nuevo las codornices en la cacerola, cubrirlas con rodajas de trufas blancas del Piamonte sazonadas con sal y pimienta fresca molida. Tapar la cacerola y ponerla en calor durante cinco o seis minutos sin dejar que llegue a hervir.

Servir las codornices en la misma cacerola, y al mismo tiempo servir un rizotto ligado con queso de Parma rallado y mantequilla fresca.

CODORNICES EN PILAF. — *Proporciones para seis personas:* Elegir seis codornices gordas, limpiarlas y sazonar el interior con sal y pimienta; bridarlas con las patas encogidas y cocerlas durante ocho o diez minutos en mantequilla.

Por separado se habrá cocido, durante dieciocho minutos, 300 gramos de arroz en pilaf, tal como ya se ha indicado; mezclarlo a las codornices, tapar la cacerola y dejarla unos minutos a la entrada del horno.

Disponer las codornices y el arroz en un timbal o fuente honda. Servir al mismo tiempo una salsera con jugo de tenera oscuro muy concentrado.

MIGNONNETTES DE CODORNICES RACHEL. — Partir por la mitad seis codornices gordas; deshuesarlas pero conservando el extremo de las patas. Durante breves momentos trabar en mantequilla muy caliente la carne de las codornices; a continuación escurrirlas, salarlas ligeramente y dejarlas enfriar. Acto seguido, recubrir el lado interior de cada media codorniz con una capa de relleno de un centímetro de espesor, compuesto de dos tercios de foie gras trufado aplastado con el tenedor y un tercio de relleno de ave.

Empanarlas a la inglesa con miga de pan fresca y cocerlas con mantequilla clarificada el tiempo necesario para que tomen un bonito color dorado.

Disponer cada media codorniz sobre un zócalo de hojaldre. Servir al mismo tiempo una salsa Châteaubriant perfumada con trufa y un buen aderezo de espárragos con mantequilla.

CODORNICES CON UVAS. — Cocer las codornices con mantequilla, a continuación disponerlas en una terrina muy caliente, con una docena de uvas por codorniz, a las que previamente se habrán quitado la piel y las semillas. Desglasar el fondo de la cacerola con unas cucharadas de vino blanco y el zumo de unas uvas, añadir una cucharadita de jugo oscuro de ternera muy concentrado y echar este fondo en la terrina.

CODORNICES FRÍAS

CHAUD-FROID DE CODORNICES. — Deshuesar por completo las codornices, o sólo la pechuga y parte del lomo; sazonarlas con sal y pimienta y aderezarlas con relleno al gratén de caza, un trozo de foie gras cocido y una lonjita de trufa, colocada en el centro. Darle de nuevo su forma natural, envolver cada una de ellas en un pedazo de muselina, escalfarlas durante dieciocho minutos en un fondo de ternera algo espeso y dejarlas enfriar en su fondo de cocción.

Una vez enfriadas, secarlas y sumergirlas en una salsa chaud-froid oscura; disponerlas en una fuente plana proporcionada, adornar la pechuga con trufa y yema de huevo, y a continuación disponerlas en una fuente cuadrada y honda.

Cubrirlas por completo con gelatina fina y dejarlas sobre hielo hasta el momento de servirlas.

Las codornices preparadas para chaud-froid, una vez dispuestas en una fuente cuadrada, pueden rodearse a voluntad con crestas y riñones de pollo y trufas, o dispuestas sobre una espuma de foie gras trufado con un buen aderezo de puntas de espárragos intercaladas con unas trufas pequeñas enteras o cortadas en cuartos, o mejor un buen riñón de pollo entre cada montoncito de espárragos, etc.

TORDOS

TORDOS A LA BONNE-FEMME. — Qiutarles las mollejas; cocerlos con mantequilla en una cazuela de barro poniéndole 30 gramos de lonchitas de tocino por cada tordo. Una vez cocidos rociarlos con unas gotas de coñac y mezclarles, por cada pájaro, una cucharada de trocitos de pan en forma de dados fritos con mantequilla y servirlo inmediatamente.

NOTA. — Si se desea, se pueden mezclar a los tordos unas setas salteadas con mantequilla, sazonadas con sal, pimienta, una pizca de ajo y perejil picado.

TORDOS RELLENOS. — Deshuesarlos y sazonarlos; poner en el interior una cucharadita de relleno al gratén, con dos cuadraditos de foie gras y otros dos de trufa.

Darles de nuevo su forma natural, albardearlos con una lonjita de tocino graso y colocarlos en una salteadora, procurando que queden muy apretados; rociarlos con mantequilla o grasa de cerdo y cocerlos al horno unos diez minutos aproximadamente.

Los tordos así cocidos y preparados se disponen sobre un pedazo de pan de forma ovalada ligeramente ahuecado y frito con mantequilla, y después se adornan con relleno al gratén o con puré de foie gras, aplicándoseles alguno de los aderezos siguientes: trufas y champiñones salteados, riñones de pollo dorados en mantequilla con rodajas de trufa, salsa Salmis con aceitunas o setas de bosque a la Provenzal.

Los huesos de los tordos se saltean en mantequilla, rociándolos con vino blanco y unas gotas de coñac, dejando que se concentre, y luego se le añade, por cada docena de tordos, tres decilitros de salsa media-glasa con fondo de ternera oscuro; procediendo así se obtendrá la salsa necesaria para recubrir cualquiera de los aderezos antes indicados.

RIZOTTO CON TORDOS A LA PIAMONTESA. — Preparar los tordos y cocerlos tal como se ha indicado para los Tordos Rellenos. Colocarlos sobre un rizotto al estilo del Piamonte y recubrirlos con un picadillo de trufas blancas o negras, según el caso, y salsa media-glasa, a la que se le añade un poco de salsa de tomate.

TIMBAL DE TORDOS A LA NAPOLITANA. — Preparar los tordos y cocerlos como los Tordos Rellenos.

Por separado preparar unos macarrones a la napolitana ligados con queso parmesano rallado y disponerlos ya sea en una corteza de pasta preparada al efecto o en un timbal.

Aderezo: Trufas, champiñones, crestas y riñones de pollo, todo ello cubierto con salsa media-glasa, a la que se le añade salsa de tomate.

TORDOS FRÍOS

TORDOS A LA ESTRASBURGUESA. — Preparar los tordos y cocerlos igual como los Tordos Rellenos, y dejarlos enfriar en su caldo.

Los huesos de los pájaros se fríen ligeramente con mantequilla, se

rocían con vino blanco de Alsacia, que se reduce a su mitad y luego se aumenta con una salsa media-glasa obtenida de unos jarretes de ternera braseados; con ello se obtiene una salsa bastante gelatinosa para ser utilizada como chaud froid de los tordos sin necesidad de tener que recurrir a la gelatina comercial. También se utilizará para recubrir los tordos.

Presentación: En el fondo de una fuente cuadrada de tamaño apropiado, rodeado de hielo, echar una ligera capa de gelatina líquida; así que la gelatina adquiera consistencia poner encima de ella unos pequeños medallones de foie gras. Sobre cada medallón colocar un tordo al chaud froid, y sobre cada tordo una buena rodaja de trufa, sin ningún otro adorno. Recubrirlo todo con una buena gelatina.

ALONDRAS

Todas las recetas de los tordos pueden serles también aplicadas.

ALONDRAS ABUELO FELIPE. — Deshuesar el vientre de una docena de buenas alondras; aderezarlos con un relleno de gratín con foie gras y trufa; cocerlas con mantequilla durante breves instantes antes de servirlas.

Por separado se habrán cocidos al horno o bajo ceniza 12 patatas harinosas de un tamaño apropiado; una vez cocidas hacerles un agujero, retirar la pulpa, dorarla con mantequilla y volverla a meter en el hueco de las patatas. Poner una alondra encima de cada patata y untarlas con salsa Châteaubriant.

Proporciones: cuatro cucharadas de glasa de carne no muy concentrada, a la que se añaden cinco o seis cucharadas de mantequilla fina y el jugo de medio limón. (Las proporciones son generalmente de tres cucharadas de glasa de carne por cinco de mantequilla.)

Si a pesar de ello la salsa se desleía, batará añadirle una o dos cucharadas de agua caliente para devolverle su estado normal.

ALONDRAS Y GORRIONES A LA PIAMONTESA. — Todo el mundo conoce la afición que tienen las gentes del Piamonte por la harina de maíz preparada de la forma llamada Polenta.

En un litro de agua hirviendo a la que se añaden de 12 a 15 gramos de sal, espolvorear 250 ó 300 gramos de harina de maíz recién molida, removiéndolo continuamente con una espátula de madera.

Tiempo de cocción: veinte o veinticinco minutos. Añadir a la polenta unas cucharadas de mantequilla y de queso de Parma rallado.

Freír los pájaros con mantequilla, colocarlos en el fondo de un molde grande para carlota; terminar de llenar el molde con polenta y guardarlos unos instantes al calor. Al mismo tiempo añadir un vaso de vino blanco a la grasa de freír los pájaros, reducirlo a la mitad, completarlo con un decilitro de salsa de tomate y, si es posible, con unas cucharadas de un buen jugo o salsa media-glasa; dejarlo reducir unos minutos.

Vaciar el molde en una fuente redonda, espolvorear la superficie con queso fresco rallado y echar encima la salsa preparada.

BECADAS

Para que la becada posea todo su sabor delicado debe ser gorda y llevar muerta unos días.

BECADAS EN SALMIS. — *Proporciones para seis personas:* Elegir tres becadas que posean las cualidades exigidas; limpiarlas, quitar las mollejas, bridarlas, albardarlas con una loncha de tocino y cocerlas en una cazuela durante quince a dieciocho minutos aproximadamente. Quitar los muslos cortándoles las patas, y quitar por completo las alas con sus pechugas, obteniendo así 12 pedazos; disponerlos en una cazuela plana, con dos cucharadas de mantequilla, sazonarlos con sal y pimienta fresca molida, cubrirlos con trufas crudas peladas y cortarlas a rodajas, espolvoreadas ligeramente con una pizca de sal y tres cucharadas de blasa de carne. Mantenerlo a calor templado.

Picar los caparazones, las pieles y los despojos y dejar los hígados y los intestinos en un plato.

Reducir a la mitad dos decilitros de un buen vino de Borgoña tinto o blanco, según se prefiera, al que se habrán añadido dos escalonias cortadas en rodajas y unos granos de pimienta aplastados; añadir los caparazones picados y dos cucharadas de coñac añejo. Tapar la cacerola, hervirlo diez minutos y añadir entonces tres decilitros de salsa media-glasa, continuar lentamente la ebullición durante otros diez minutos; colarlo a presión por un tamiz fino a otra cacerola; calentarlo a fondo, mezclarle bien dos cucharadas de mantequilla fina y echarlo todo sobre los pedazos de becadas. Mantenerlo caliente sin dejar hervir la salsa.

Por separado picar los hígados e intestinos, saltearlos con mantequilla durante dos minutos, sazonarlos con sal y pimienta fresca molida, una pizca de nuez moscada y una cucharada de champaña. Mezclar a este picadillo tres o cuatro cucharadas de salsa de salmis y cubrir con

ello seis rebanadas de miga de pan fritas con mantequilla unos minutos antes de servirlo.

Colocar el salmis en un timbal.

Enviar al mismo tiempo el pan frito muy caliente cubierto por una campana.

Al proceder a servirlo se dispondrá en el plato de cada comensal un ala y un muslo, colocados sobre una rebanada de pan frito, y recubrirlo con rodajas de trufa y salsa.

BECADA EN SALMIS A LA CASTELLANA. — Preparar un salmis tal como se ha indicado en la receta anterior, completar en último momento la salsa Salmis con la adición de un decilitro de crema fresca.

ESPUMA Y MUSELINAS DE BECADA. — Proceder como para la espuma y muselinas de faisán, perdiz, etc.

SUFLÉ DE BECADA. — Véase Suflé de Faisán, Perdiz, etc.

NOTA. — Por lo general todas las recetas, frías o calientes, aplicables a la perdiz también son apropiadas para la becada.

BECADAS FRÍAS

Asar las becadas al asador o a la cazuela conservando las carnes rosadas; dejarlas enfriar. En el momento de servirlas presentarlas acompañadas con gelatina dispuesta en un timbal rodeado de hielo picado.

SALMIS DE BECADAS EN GELATINA. — Preparar un salmis como se ha indicado para las becadas en salmis. Colocar los trozos en una fuente, disponiéndolos de modo que formen una media becada. Naparlo todo con las trufas y la salsa. Dejarlo sobre el hielo y tan pronto el salmis esté completamente frío cubrirlo con una buena gelatina, tal como se ha explicado para las Pechugas Jeannette. Dejar la fuente sobre el hielo hasta el momento de servirlo.

PECHUGAS DE BECADA A LA ALSACIANA. — Preparar un salmis de becada tal como se ha indicado, dejar los muslos aparte para otro uso, cubrir las pechugas con salsa salmis y dejarlas sobre el hielo.

Por separado dejar cuajar una ligera capa de gelatina en el fondo de una fuente cuadrada, poner encima y muy juntas unas escalopas de parfait de foie gras y colocar sobre cada una de éstas una pechuga de becada, encima de la cual se colocan dos buenas rodajas de trufa. Cubrirlo todo con gelatina y dejar la fuente constantemente sobre hielo.

Como variación se pueden colocar los Salmis de Becada sobre una capa de espuma de foie gras recubierta de gelatina fina.

NOTA. — Las salsas media-glasa indicadas en los salmis siempre deben ser de jarretes y pies de ternera.

Siempre que sea posible deberá evitarse utilizar la gelatina que se vende en los comercios.

AVES ACUÁTICAS

Pato salvaje, Cerceta, Chorlito real dorado, Caballeros diversos, Gallina de agua, Rascón negro, Codorniz de pantano, etc.

EL PATO SALVAJE o PATO DE CUELLO VERDE. — Es la mayor y más apreciada entre este grupo de aves.

Preparaciones culinarias: Asado a la Bigarrada, con Naranja, en Salmis y según la mayoría de las recetas del pato en general.

La cerceta es un diminutivo del pato de cuello verde.

Preparaciones culinarias: Idénticas a las del Cuello verde.

EL PILET o PATO DE COLA LARGA. — Es un poco menor que el Cuello verde. Algunos gourmets lo consideran como el más delicado de los patos salvajes.

Preparaciones culinarias: Las mismas que para el Pato Salvaje.

CHORLITO REAL DORADO. — Se puede hacer salteado o asado en una cazuela.

Con esta ave se pueden combinar excelentes guisos calientes y fríos que pueden figurar en los menús más distinguidos, no sólo por su nombre, sino por la delicadeza de su carne.

Se puede preparar en las mismas formas que la perdiz y la becada.

Las demás aves citadas sólo se sirven asadas.

Preparaciones frías

GALANTINAS, PATÉS, TERRINAS

RELLENOS

Los diferentes rellenos para galantinas, patés y terrinas están clasificados en la lista general de rellenos (véase).

FUMETS PARA PATÉS Y TERRINAS

Estos fumets se obtienen con los huesos y despojos de aves y caza convenientemente tratados, y a los que se les añade una cantidad proporcionada de gelatina obtenida de los jarretes, pies de ternera y cortezas de tocino.

PASTAS PARA PREPARAR PATÉS MOLDEADOS

Hay dos clases de estas pastas: 1.ª, la pasta corriente, y 2.ª, la pasta de manteca de cerdo.

Proporciones para la pasta corriente: Un kilo de harina tamizada, 250 gramos de mantequilla, 30 gramos de sal, dos huevos enteros y unos cuatro decilitros de agua, según sea la calidad de la harina.

Disponer la harina formando círculo; poner en medio la sal, agua, huevos, mantequilla y mezclarlo todo.

Amasarla un par de veces para alisar y unificar la masa, darle una forma cilíndrica, envolverla en un trapo y guardarla al fresco.

Proporciones para la pasta de manteca de cerdo: Un kilo de harina tamizada, 250 gramos de manteca de cerdo ligeramente derretida, dos huevos, 30 gramos de sal y cuatro decilitros de agua tibia.

Disolverla y amasarla como la pasta ordinaria.

NOTA. — Siempre que sea posible, las pastas para los patés deberán ser preparadas con veinticuatro horas de anticipación.

GALANTINA

No hay ningún inconveniente en que las aves y caza destinadas a este uso estén algo pasadas.

Una vez deshuesadas las piezas que han de utilizarse para la galantina, colocarlas sobre un trapo y retirar por completo la carne de la piel. Cortar los filetes en lonchas; sazonarlos con sal y especias y adobarlas con algunas cucharadas de coñac y aproximadamente 100 gramos de tocino graso y fresco, 60 gramos de jamón magro, 60 gramos de lengua escarlata, igualmente cortada en lonchas, y 100 gramos de trufas peladas y cortadas en pequeños cuadraditos.

A la carne de los muslos y otros restos añadir 200 gramos de carne magra de ternera, sin nervios, 200 gramos de carne magra de cerdo, 600 gramos de tocino fresco, tres huevos enteros, 50 gramos de sal y especias, dos decilitros de coñac y tres cucharadas de pistachos mondados.

Preparación: Picar por separado las carnes y el tocino; reunirlas en un mortero, agregarle el condimento; machacarlo a fondo, añadir los huevos uno en uno, por último el coñac, pasándolo todo por el tamiz. Si se prefiere, se pueden mezclar con el relleno dos cucharadas de trufa picada.

Colocar la piel del ave sobre una servilleta y extender encima de ella una capa de relleno; sobre este relleno disponer una capa de lonjitas de tocino y unos trocitos de trufas y pistachos, alternando los colores. Volver a empezar con otra capa de relleno y otra de lonjitas de tocino, y así hasta que ambos se terminen. Completarlo con una capa de relleno y a continuación unir los dos extremos de la piel y coserla.

A continuación albardar la galantina y enrollarla en una servilleta. Atarla bien por los dos extremos y sujetar el centro con dos vueltas de hilo equidistantes.

Cocción de la galantina: Sumergirla en un fondo hecho con huesos y pies de ternera, huesos y despojos de ave, un ramillete guarnecido, zanahorias y cebollas, y sazonarlo con seis gramos de sal por cada litro de líquido. Mantenerlo en ebullición suave; calcular alrededor de treinta y cinco minutos de cocción por cada kilo de galantina.

Prensado de la galantina: Cuando esté cocida, escurrirla y desenvolverla; envolverla de nuevo con la misma servilleta u otro paño blanco, atándola fuertemente. A continuación disponerla en una fuente de tamaño apropiado y ponerle encima una tabla, dejándola enfriar bajo esta ligera presión. Si se apretase demasiado, el caldo se escurriría y la galantina quedaría seca y sin sabor.

Forma de servirla: Todas las galantinas deben prepararse la víspera; cuando esté bien fría desenvolverla y disponerla en una fuente alargada, rodeándola de gelatina.

PATÉS DE PESCADO

RELLENO DE PESCADO. — *Proporciones:* 500 gramos de carne de lucio, 200 gramos de panada frangipane (ver Panadas), 250 gramos de mantequilla, dos claras de huevo, 15 gramos de sal, dos gramos de pimienta, una punta de pimienta roja y un pellizco de nuez moscada rallada.

La preparación de este relleno se hace siguiendo el método corriente.

PATÉ DE ANGUILAS. — Escoger anguilas de tamaño mediano que hayan sido pescadas en aguas vivas; quitarles la piel, sacar los filetes, cortarlos a tiras y saltearlos unos segundos en mantequilla con champiñones crudos, escalonias y perejil picados. Dejarlo enfriar.

Con pasta corriente hacer un molde rectangular y untarlo con mantequilla; rellenarlo a continuación con relleno y los filetes, disponiéndolos en capas superpuestas.

Hacer una tapadera con la misma pasta y soldarla a los bordes ligeramente húmedos, dándole la forma de cresta. Completar la tapadera con tiritas de pasta que, partiendo de los bordes, lleguen al centro. Hacerle una pequeña abertura en el centro, para facilitar la salida de los vapores durante la cocción.

Cocerlo y dorarlo en el horno a calor moderado, calculando alrededor de treinta minutos por cada kilo.

PATÉ DE SALMÓN. — Cortar a lo vivo cuatro filetes de salmón sacados de la parte de la cola y sazonarlos.

Con pasta corriente hacer un molde rectangular y untarlo con mantequilla, adornar el fondo y las paredes con una capa de relleno de lucio, añadiéndole 150 gramos de trufas picadas por cada kilo de relleno. Sobre esta capa colocar dos filetes de salmón, recubrirlo con otra capa de relleno y, en el centro de éste, alinear unas trufas de tamaño mediano. Colocar una nueva capa de relleno y disponer sobre ésta los dos filetes restantes, completándolo con una capa de relleno.

Tapar el paté y recubrirlo con tiras de pasta, como para el Paté de Anguilas; dorarlo y cocerlo en la misma forma.

Cuando el paté esté frío echarle dentro un poco de gelatina de pescado.

PATÉS DE CARNE

PATÉ DE TERNERA Y JAMÓN. — Cortar a tiritas 500 gramos de nuez de ternera, 300 gramos de jamón y 200 gramos de tocino fresco cortado en lonchas, sazonados y marinados con coñac. Moldear con pasta corriente un molde ovalado y acanalado; albardar el interior y guarnecer el fondo y las paredes con relleno. (Véase, en el capítulo de los rellenos, Relleno de Ternera y Cerdo.)

Completar el relleno, disponiéndolo en capas alternas de lonchas de tocino, jamón, lonchas de tocino fresco, tiritas de ternera y, por último, una capa de relleno. Recubrirlo con una loncha ovalada de tocino, colocar en el centro una hoja de laurel y tapar el paté.

Cocerlo en el horno a calor templado, a razón de treinta y cinco minutos por kilo.

Cuando esté frío echar dentro un poco de gelatina.

PATÉS DE AVE

PATÉ DE POLLO. — Deshuesar dos pollos de tamaño mediano y quitar los filetes o pechugas. Con la carne de los muslos preparar un relleno tal como se ha indicado en Galantina de Ave; si así se desea, se pueden añadir a este relleno 150 ó 200 gramos de hígado trufado por cada kilo de relleno.

Moldear con pasta corriente un molde para paté redondo u ovalado; tapizar el interior con unas delgadas lonchas de tocino y llenarlo en capas alternas con el relleno, lonchitas de pechuga sazonadas, lonchas de lengua escarlata y rodajas gruesas de trufa.

Sobre la última capa de relleno colocar una delgada loncha de tocino y poner en el centro una hojita de laurel; tapar el paté y doblar el reborde, adornándolo por encima con unas tiritas de pasta; mojarlo con yema de huevo, para que se dore. Cocerlo en el horno a temperatura moderada.

Antes de que esté completamente frío echar dentro una buena gelatina.

PATÉ DE PATO. — Preparar el relleno según la receta para la Galantina de Ave; mezclarle a fondo un tercio de relleno de gratén y un tercio de foie gras escalfado, trufado y cortado en lonchas gruesas.

Deshuesar un pato y quitarle la rabadilla; sacar los filetes; cortarlos en escalopas y sazonarlos con sal, pimienta, especias y un chorrito de

coñac. Dejar la carne de los muslos adherida a la piel; sazonar con sal, pimienta, especias y coñac.

Extender la piel sobre un trapo, prepararla como una galantina, alternando una capa de relleno y otra con los filetes intercalados con rodajas de trufa encuadrados con lonchas de foie gras. Dar a la pieza su forma natural, disponerla en un molde ovalado hecho de pasta corriente y tapizarlo con lonchas de tocino. Cerrar el paté con tiritas de pasta. Cocerlo en el horno a calor moderado.

Cuando el paté esté casi frío echarle dentro gelatina con fumet de pato.

PATÉ DE PICHÓN.—Deshuesar los pichones y rellenarlos con farsa de galantina de ave a la que se habrán mezclado unas cucharadas de jamón cocido, trufa y foie gras cortado en dados. Darle de nuevo su forma natural y a continuación proceder como en la receta anterior.

PATÉ DE PINTADA. — Proceder como para el Paté de Pato.

PATÉS DE CAZA

PATÉ DE ALONDRA. — Deshuesar las alondras y rellenarlas con una farsa al gratén para patés de caza. (Véase el capítulo de los rellenos o farsas.)

Colocar en el centro un cuadradito de foie gras y envolver cada una de ellas con una delgada loncha de tocino.

Untar un molde cuadrado del tamaño apropiado y de una altura de seis a ocho centímetros; ponerlo sobre una plancha, recubrirlo con pasta corriente; adornar el fondo y las paredes con un relleno fino de salchichas al que se habrá mezclado un tercio de su volumen de farsa al gratén para caza. Colocar las alondras unas junto a otras; recubrirlas con una capa del relleno y luego con una loncha de tocino. Cerrar la pasta y proceder como en el paté de Ave. Cocerla al horno templado. Dejarla enfriar un poco y naparla con gelatina.

PATÉ DE BECADAS. — Deshuesar las becadas, colocarlas sobre un trapo, sazonarlas con sal, pimienta, especias y unas gotas de coñac; cubrirlas con una capa de relleno al gratén para caza y poner sobre el relleno 75 gramos de foie gras trufado y escalfado. Volver a dar su forma a las becadas, colocarlas en un molde ovalado hecho de pasta corriente y tapizado con delgadas lonchas de tocino. Recubrir las becadas con una delgada capa de relleno y luego con una loncha fina de tocino.

Tapar el paté como para el paté de Ave. Cocerlo en horno templado. Dejarlo casi enfriar y rellenarlo con una gelatina con fumet de becada.

PATÉ DE FAISÁN. — Deshuesar el faisán y quitarle los filetes. Con la carne de los muslos, el hígado, 150 gramos de nuez de ternera, 150 gramos de carne magra de cerdo y 300 gramos de tocino fresco y graso preparar un relleno como para la galantina de Ave, añadiéndole 150 gramos de farsa al gratén para caza y dos cucharadas de coñac. Cortar cada filete de faisán en tres escalopas, otras tantas escalopas pequeñas de foie gras trufado y escalfado y unas rodajas algo gruesas de trufa, todo sazonado con sal, especias y coñac.

Extender la piel del faisán sobre una servilleta, cubrirla con una capa de relleno bastante espesa; colocar sobre el relleno, intercalándolas, escalopas de faisán, foie gras y rodajas de trufa; recubrirlo con una capa de relleno. Volver a formar el faisán; ponerlo en un molde ovalado hecho con pasta corriente y tapizarlo con lonchas de tocino; cerrar la pasta como en el paté de Ave. Cocerlo al horno templado.

PATÉ DE LIEBRE. — Deshuesar el lomo y los muslos; reservar los filetes y la nuez de los muslos. Quitar los nervios de estas partes, sazonarlas con sal, pimienta y especias; ponerlas en una terrina con el mismo volumen, aproximadamente, de lonchas de tocino graso y fresco, jamón magro y trufas peladas y cortadas en cuatro trozos, rociarlo todo con una cucharada de coñac y un vaso de vino de Madera, dejarlo marinar durante varias horas.

Con el resto de la carne de la liebre, su hígado, 250 gramos de carne magra de cerdo y 250 gramos de tocino graso y fresco preparar el relleno y sazonarlo con sal, pimienta, especias y tomillo pulverizado. Pasarlo por el tamiz y echarlo en una terrina, mezclándole a fondo 200 gramos de farsa al gratén para ave.

Con pasta corriente hacer un molde, untarlo con mantequilla; cubrir el fondo y las paredes del molde con lonchas de tocino y rellenarlo, alternadamente con capas de relleno, filetes de liebre y lonchas de tocino. Colocar una loncha delgada sobre la última capa de relleno y poner sobre ésta una hoja de laurel; tapar el paté y cocerlo en horno templado. Después de enfriado, echar dentro gelatina con fumet de liebre.

TERRINA BÁSICA

Las terrinas no son más que unos patés sin corteza, y aparte algunos detalles de preparación que los diferencian, todos los patés indicados anteriormente pueden prepararse en terrinas.

Preparación de la terrina. — Cualquiera que sea la clase, se empieza tapizando su interior con lonchas de tocino y a continuación se llena con capas sucesivas de relleno, filetes del elemento principal, lonchas de tocino y trufas.

Para las aves y caza de pluma, el aderezo puede ponerse sobre la piel, tal como se ha indicado para las galantinas, patés de faisán, de perdiz, etc.

Una vez llena la terrina, se completa con una loncha de tocino y una hoja de laurel; se cierra con su tapadera.

Cocción de la terrina. — Colocarla en una fuente honda; echar alrededor un poco de agua caliente, que se renovará, si es necesario, durante la cocción, y meterla al horno a calor moderado. El tiempo de cocción varía, como en los patés, según el volumen de la terrina y la clase de los elementos que la componen.

El examen de la grasa que sube a la superficie durante la cocción puede orientarnos, a falta de otras indicaciones más precisas, acerca del punto de cocción, proporcionándonos datos muy útiles. Así, pues, mientras la grasa aparece turbia quiere decir que las sustancias que componen la terrina desprenden todavía jugos crudos que, al mezclarse con la grasa, la enturbian. Pero si aparece clara, puede suponerse de forma casi segura que la cocción está en su punto.

Asimismo puede comprobarse el punto de cocción pinchándola con la aguja. Si ésta se retira limpia y caliente por un igual es que la cocción está a punto. Unos minutos después de retirarla del fuego taparla con una plancha y dejarla enfriar bajo esta ligera presión.

PATÉ Y TERRINA DE FOIE GRAS

Esta preparación presenta bastantes dificultades para las personas no experimentadas. Sin embargo, he aquí una receta sencilla que puede hacer cualquier cocinera.

Elegir un buen foie gras muy fresco, limpiarlo y quitarle la hiel; mecharlo con trufas crudas cuidadosamente peladas; colocarlo en una terrina; sazonarlo con sal, pimienta y especias; rociarlo con unas cucharadas de coñac y vino de Madera; tapar la terrina y dejarlo marinar durante unas horas. A continuación envolver el hígado con lonchas de tocino y luego en una muselina; atarla por los dos extremos. Escalfar el hígado en un buen fondo de ternera hecho con jarretes y pies de ternera. Tiempo de cocción, veinte minutos. Retirar la cacerola fuera del fuego. Al cabo de una media hora retirar el hígado del caldo, depositarlo sobre una fuente y dejarlo enfriar por completo dentro de su envoltorio.

Mientras tanto, y con su fondo de cocción, preparar una buena gelatina perfumada, según el gusto, con vino de Mosella, champaña, Oporto, etc.

Una vez el hígado enfriado por completo quitarle su envoltorio de muselina y lonchas de tocino; disponerlo en una terrina ovalada del tamaño apropiado y recubrirlo con gelatina. Dejar la terrina sobre el hielo.

ENSALADAS SIMPLES Y COMPUESTAS

SAZONAMIENTO DE LAS ENSALADAS

1.° *Con aceite.* — Éste es aplicable a todas las ensaladas, y se aplica a razón de tres partes de aceite por una de vinagre; sal y pimienta.

2.° *A la crema.* — Especialmente apropiado para las ensaladas de lechuga y romana, a las cuales se pueden añadir frutos diversos, tales como naranjas, plátanos, pomelos, etc.

Se prepara a razón de tres partes de crema suave y ligera por una parte de vinagre o, mejor, de jugo de limón, sal y pimienta.

3.° *Con huevos.* — Se hace con yemas de huevos duros, rallados o pasados por el tamiz, revueltos en la ensaladera con mostaza, aceite, vinagre, sal y pimienta. A la ensalada preparada en esta forma se le añaden las claras de huevo duro cortadas en tiritas finas.

El sazonamiento de los huevos puede hacerse también con salsa mayonesa.

4.° *Mostaza a la crema.* — Apropiada para las ensaladas de remolacha, de apio y para las ensaladas verdes con remolacha.

Proporciones: Una cucharadita de postre de mostaza desleída con dos decilitros de crema fresca y ligera, el jugo de un limón, sal y pimienta.

5.° *Raifort a la crema.* — Se prepara en la misma forma que la anterior, substituyendo la mostaza por raifort (apio silvestre) rallado. Si se desea se puede emplear también crema ligeramente batida.

Observación. — El empleo en las ensaladas de cebolla cruda y ajo debe hacerse con moderación, ya que muchas personas son refractarias a estos condimentos.

ENSALADAS SIMPLES - ENSALADAS VERDES

Lechuga romana, escarola, achicoria, endivia, apio, colleja, verdezuela, verdolaga, achicoria salvaje, berros, rapónchigo, hojas de salsifí, barba de capuchino, etc.

ENSALADA DE APIO. — Como ensalada simple no se utiliza más que el apio sin fibras, blanco y violeta, llamado «apio inglés».

Cortar las ramas a trozos, cortarlos en tiritas muy delgadas y tenerlas durante unas horas en agua muy fría, para que queden ensortijadas. Sazonarlos a voluntad.

ENSALADA DE COLIFLOR. — Cocer la coliflor, procurando que quede consistente; escurrirla, cortarla en pequeños ramilletes y disponerlos en montoncitos. Sazonarla con aceite, vinagre y perifollo picado.

ENSALADA DE COHOMBROS. — Pelarlos, cortarlos en rodajas muy finas y espolvorearlos con sal fina, para que desprendan toda el agua.

Secarlos en el momento de prepararlos; sazonarlos con aceite, vinagre y perifollo.

ENSALADA DE LEGUMBRES SECAS, JUDÍAS, LENTEJAS. — Escurrir su caldo mientras todavía estén tibias, sazonarlas con aceite de oliva y vinagre, añadiéndoles perejil picado.

Servir aparte cebolla picada fina, lavada y luego exprimida en una servilleta.

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES A LA PROVENZAL. — Cocer las judías verdes con agua salada, pasarlas luego durante un minuto en agua fría y escurrirlas.

Frotar el fondo de una ensaladera con una pizca de ajo, agregar sal, pimienta fresca molida, un poco de vinagre y aceite de oliva; batirlo a fondo y mezclarlo con las judías.

Hay quien añade a esta ensalada unas rodajas de tomate y unos filetes de anchoa.

ENSALADA DE PATATAS. — Cocerlas en agua salada; darles forma cilíndrica y cortarlas en rodajas mientras aún están tibias. Sazonarlas con aceite y vinagre, agregándoles finas hierbas picadas.

Según sea la calidad de las patatas puede añadirse al sazonamiento un poco de caldo corriente hirviendo.

ENSALADA DE PATATAS A LA PARISIÉN. — Cocerlas con agua salada, cortarlas en rodajas mientras están calientes y marinarlas con vino blanco seco, a razón de tres decilitros de vino por cada kilo de patatas. En el momento de servirlas sazonarlas con aceite y vinagre, añadiendo perejil, perifollo y estragón picados, mezclándolos suavemente.

NOTA. — Cuando las patatas deben agregarse a otras legumbres es

conveniente cortarlas en crudo y en pequeños dados y después cocerlas con agua salada; vigilar con cuidado el punto de cocción; escurrirlas inmediatamente.

ENSALADA DE TOMATES. — Elegirlos que tengan la carne dura; pelarlos, cortarlos en lonchas delgadas, quitarles las pepitas y disponerlos en una rabanera; sazonarlos con aceite, vinagre, sal y pimienta fresca molida, a la que se le añadirá estragón y perejil picados. Rodearlas con unos anillos finos de cebolla tierna.

ENSALADAS COMPUESTAS

Excepto en los casos en que conviene prepararlas en la cocina, las ensaladas compuestas se sirven sin mezclar los elementos. Éstos se sazonan por anticipado y por separado, y se disponen en montoncitos, y una vez la fuente en la mesa se hace la mezcla.

Las ensaladas compuestas pueden variarse hasta el infinito, y por ello nos limitaremos a indicar las más apropiadas.

ENSALADA AMERICANA. — Tomates de carne dura pelados, cortados en rodajas delgadas y deshuesados, pequeñas rodajas de piña al natural, gajos de naranja y plátano cortado en rodajas delgadas; todos estos elementos se disponen intercalándose sobre la mitad de un corazón de una lechuga romana.

Servir aparte una salsera con salsa mayonesa ligera.

También resulta muy apropiada una salsa de crema con el jugo de un limón y otro de naranja, una pizca de sal y otra de azúcar.

ENSALADA ANDALUZA. — Tomates pelados cortados en cuatro pedazos, pimientos encarnados dulces ligeramente chamuscados para quitarles la piel y luego cortados a tiras, arroz cocido durante dieciocho minutos en agua salada y bien escurrido. Reunir estos tres elementos por partes iguales.

Sazonamiento: Aceite, vinagre, sal, pimienta fresca molida y perejil picado. Si así se desea se le pueden añadir un poco de cebolla bien picada y una punta de ajo aplastada.

ENSALADA DE «BON VIVEUR». — Mezclar por partes iguales: colas de cangrejo, trufas crudas cuidadosamente peladas y cortadas en rodajas y fondos de alcachofa cocidos y en rodajas.

El sazonamiento debe ser un poco fuerte: aceite de oliva, vinagre de vino, sal, pimienta fresca y yemas de huevo duro pasadas por el tamiz.

ENSALADA CARMEN. — Mezclar por partes iguales: pimientos encarnados ligeramente asados para poder quitarles la piel, y blanco de pollo, todo ello cortado a cuadraditos; guisantes cocidos a la Inglesa; arroz cocido con agua salada y bien escurrido.

Sazonarlo con aceite, vinagre, sal, pimienta, nuez moscada y estragón picado.

ENSLADA MEDIO LUTO. — Mezclar por partes iguales puntas de espárragos y trufas crudas cortadas en juliana.

Sazonamiento: aceite, vinagre de vino, sal, pimienta fresca molida y perejil picado (mostaza a voluntad).

ENSALADA GABRIELLE D'ESTRÉES. — Blanco de pollo y trufas en juliana, y puntas de espárrago. Sazonarlo con salsa mayonesa ligera, reforzada con mostaza y una pizca de pimienta roja; si se desea se le pueden añadir cohombros cocidos y cortados en bastoncitos.

ENSALADA FAVORITA. — Mezclar por partes iguales colas de cangrejo, trufas blancas cortadas en rodajas y puntas de espárrago.

Sazonamiento: aceite fino de oliva, jugo de limón, sal, pimienta y un poco de apio y estragón picados.

ENSALADA FRANCILLÓN, LLAMADA TAMBIÉN JAPONESA. — Se compone de una mitad de patatas cocidas con agua, cortadas en rodajas mientras están calientes y luego marinadas con vino de Chablis, un cuarto de mejillones cocidos y condimentados en la forma corriente y un cuarto de rodajas de trufa.

Sazonarlo con aceite, vinagre, pimienta fresca molida y mayonesa ligera.

ENSALADA ISABEL. — Mezclar por partes iguales: Trufas, blanco de apio y champiñones, todo ello crudo; patatas y fondos de alcachofa cocidos, todo muy picado.

Sazonarlo con aceite, vinagre, sal pimienta fresca molida y perifollo.

ENSALADA JAPONESA CON FRUTAS. — Esta ensalada se compone de piña al natural, naranjas, tomates, corazones de lechugas, crema fresca, jugo de limón, jugo de naranja, una pizca de sal y otra de azúcar. Estas frutas se cortan en pequeños cuadrados.

Se prepara como sigue: la piña debe acidularse con el jugo de un limón; al tomate se le añade una pizca de sal, y a la naranja, un poco de su jugo. Guardarlo todo fresco.

En el momento de servir disponer las frutas en unos corazones de lechuga, colocándolas como sigue: poner sobre cada corazón de lechuga seis pedacitos de piña, seis pedacitos de naranja, rociarlo con una cucharadita de crema fresca con jugo de limón, una pizca de sal y otra de azúcar; para terminar añadir cuatro pedacitos de tomate.

Servir aparte una salsera con la misma crema.

NOTA. — Para que los corazones se mantengan bien derechos disponerlos en una fuente con reborde.

ENSALADA JOCKEY CLUB. — Mezclar por partes iguales puntas de espárrago, juliana de trufas crudas y blanco de pollo.

Sazonamiento: aceite, vinagre, sal y pimienta; completarlo en el último momento con dos cucharadas de mayonesa.

ENSALADA DE LEGUMBRES. — Mezclar por partes iguales zanahorias, nabos, bolitas o pedacitos cuadrados de patata, judías verdes en losanges, guisantes, puntas de espárragos y un ramillete de coliflor.

Sazonarlo con aceite, vinagre, sal y pimienta, perejil y perifollo picados. Si se prefiere se pueden sazonar también con una mayonesa ligera.

ENSALADA DE NARANJA. (Para pato asado, pato salvaje, cercetas, etc.) — Naranjas muy maduras, peladas y partidas por la mitad. Quitar las semillas y cortarlas en lonchas delgadas.

Rociarlas con un chorrito de kirsch.

ENSALADA ORIENTAL. — Se compone de 200 gramos de tomates pelados, cortados en cuartos y deshuesados, 100 gramos de pimientos verdes, 100 gramos de pimientos rojos asados, pelados y cortados a tiras y 150 gramos de gombos cocidos. Reunir todos estos elementos en una terrina; sazonarlos con aceite de oliva, vinagre, sal, pimienta y perfume o filetes de anchoas; mezclarlo todo muy bien y completarlo con la adición de 250 gramos de arroz cocido con agua salada y bien escurrido.

ENSALADA OTERO. — *Proporciones para ocho personas:* Reunir en una ensaladera 400 gramos de cangrejos pequeños rosados y descortezados, 150 gramos de trufas crudas cortadas en juliana fina, 50 gramos de pimientos encarnados cortados en cuadraditos, 60 gramos de rábanos silvestres rallados, una pizca de sal, pimienta fresca molida y el jugo de un limón. Mezclarlo todo bien y recubrirlo con crema fresca algo batida. Disponerlo dentro de ocho buenas manzanas de tamaño mediano, previamente vaciadas de buena parte de su pulpa.

Colocar las manzanas sobre una capa de hielo picado.

ENSALADA RAQUEL. — Reunir por partes iguales: trufa, patatas, blanco de apio cortado en juliana y puntas verdes de espárrago.

Sazonarlo con aceite, vinagre, sal y pimienta fresca molida.

Si se desea, después del sazonamiento se puede ligar con una o dos cucharadas de mayonesa ligera.

ENSALADA REGENCIA. — Reunir por partes iguales: trufa cruda cortada en virutas; riñones de pollo ligeramente dorados con mantequilla y puntas de espárrago cocidas con agua salada y conservadas muy verdes.

Sazonamiento: aceite de oliva, un poco de vinagre, sal, pimienta fresca molida y una cucharada de blanco de apio cortado muy fino. Si se prefiere se puede reemplazar el vinagre por jugo de limón.

ENSALADA RUSA. — Se compone de partes aproximadamente iguales de: zanahorias, nabos, patatas, judías verdes, guisantes, trufas, champiñones, lengua escarlata, jamón magro, blanco de ave, carne de colas de bogavante, alcaparras, pepinos, salchichón y filetes de anchoa, todo ello cortado en forma de pequeños dados.

Reunir estos elementos en una terrina, sazonarlos con aceite, vinagre, sal, pimienta y una punta de pimienta roja; mezclarlo todo muy bien y ligarlo con salsa mayonesa.

Disponerlo en una ensaladera; alisar la superficie y decorarla a voluntad con los mismos elementos de la ensalada: montoncitos de puntas de espárrago, huevo duro, etc.

ENSALADA TOSCA. — Se compone de blanco de pollo y trufas crudas cuidadosamente peladas y cortadas en rodajas muy delgadas.

Sazonarlo con jugo de limón, aceite de oliva, sal, pimienta fresca molida y yema de huevo duro pasada por el tamiz.

ENSALADA DE TRUFAS BLANCAS. — Igual que la anterior, pero substituyendo las trufas negras por trufa blanca.

ENSALADA VICTORIA. — Reunir por partes iguales carne de langosta o de bogavante, cohombros cortados a cuadraditos y arroz cocido en agua salada.

Sazonarlo con aceite, vinagre, sal, pimienta y una cucharadita de curry en polvo por cado dos decilitros de salsa.

Esta ensalada se puede variar añadiéndole puntas de espárragos y trufas cortadas en dados.

ENSALADA WALDORF. — Reunir por partes iguales manzanas reinetas y apio cortados en forma de dados y nueces tiernas mondadas.

Sazonarlo con mayonesa ligera.

ENSALADA VERÓNICA. — Se compone por partes iguales de uvas moscatel a las que se quita la piel y las pepitas, piña natural y pulpa de naranja cortadas en forma de dados y nueces tiernas mondadas. Rociarlo con crema fresca, añadirle una pizca de sal, otra de azúcar, el jugo de un limón y el de una naranja.

Disponerla dentro una naranja vaciada y colocarla sobre una capa de hielo picado, adornándolo con hojas de naranjo o, en su defecto, con unos corazones de lechuga muy pequeños.

Servir al mismo tiempo una salsera con la misma crema.

Asados

Hay dos formas de asar: a la broche o al asador y al horno.

Es evidente que los asados a la broche siempre serán superiores a los asados al horno.

Pero en ciertos casos y según las circunstancias no siempre se puede elegir, y de buena o mala gana es preciso usar el horno; esta forma de asar las carnes requiere muchos cuidados, especialmente para las aves.

Por lo general, las aves y la caza que deben asarse es preciso albardarlas, excepto ciertas especies de caza que en muchos casos basta con mecharlas.

La utilidad de estas albardas sirve no sólo para preservar la carne de las pechugas contra la acción demasiado viva del calor, sino también para evitar que esta parte se reseque durante la cocción de los muslos, que tardan mucho más en cocerse que el resto.

Las lonchas de tocino deben cubrir completamente la parte delantera de la pieza, y se sujetan con unas vueltas de cordel.

En ciertas piezas de carnicería las carnes ganan mucho en sabor si se toma la precaución de recubrirlas con lonchas de grasa de buey o de ternera muy fresca.

Muchas veces no se tiene en cuenta que la grasa es absolutamente necesaria para alimentar las carnes durante la cocción y que al mismo tiempo le proporciona este sabor a tostado que es tan agradable.

No añadir nunca líquido alguno, sea agua o jugo, durante la cocción de las carnes, tanto si ésta se hace en la fuente de asar o en la grasera.

Un asado a la broche o al horno siempre debe rociarse con frecuencia pero con una sustancia grasa y no con un líquido cualquiera.

LOS JUGOS DE LOS ASADOS

Este es un aspecto muy delicado y que muy a menudo se descuida. El verdadero jugo de asado se hace desglasando las fuentes o la

grasera con agua, ya que su principio esencial está representado por el jugo de la pieza que cae en el recipiente durante la cocción. Pero para obtener un buen resultado no es preciso que el recipiente o el jugo se hayan requemado; basta que este último quede espeso o caramelizado en el fondo del recipiente.

Un detalle que debe tenerse en cuenta es que para los asados al horno hay que elegir fuentes para asar de la longitud y anchura de la pieza que se asa, a fin de evitar que la grasa se queme.

En el hogar, el jugo que se obtiene con el desglasado suele bastar para acompañar la pieza asada; pero en los restaurantes y hoteles es necesario preparar por anticipado un fondo obtenido con los huesos y despojos de otra pieza igual a la que se destina el jugo, o bien con un jugo de sabor neutro obtenido de la carne y huesos de ternera.

Desglasado de las fuentes. — Una vez retirada la pieza de la broche o del horno, echar en la fuente o grasera la cantidad de jugo necesaria; reducirlo a un tercio; pasarlo por el tamiz fino o por una muselina y desgrasarlo algo si fuese necesario.

Es un error desgrasar completamente y clarificar los jugos de los asados. Tratados así, estos jugos serán quizás más transparentes y tal vez más agradables a la vista, pero habrán perdido la mitad de su sabor.

No hay que olvidar que la grasa del asado aporta al jugo el aroma que dará a las carnes su verdadero sabor.

La presentación debe ser muy sencilla, sobre una fuente muy caliente y ligeramente rociada con la grasa de cocción. Hay la costumbre de adornar las aves asadas con montoncitos de berros, pero esto no debe hacerse más que en último instante.

En todos los casos el jugo se sirve aparte.

Los asados de caza de pluma se colocan en canapés de miga de pan fritos con mantequilla y recubiertos con una capa de relleno especial al gratín. (Ver «Rellenos».)

Cuando el asado se acompaña con pedazos de limón, éstos deben servirse aparte.

Los asados de caza de pluma a la Inglesa se sirven con estos cuatro acompañamientos: jugo, Bread-Sauce, Bred-Crumb y patatas chips.

SALSAS Y ACOMPAÑAMIENTOS PARA ASADOS A LA INGLESA. — *Salsas diversas:* Apple-Sauce, Bread-Sauce, Bred-Crumb, Horse Radish-Sauce y Cranberries-Sauce.

NOTA. — La «Cranberries-Sauce» que acostumbra acompañar a las pavas, patos salvajes y asados de cerdo, es un puré de arándanos rojos muy poco azucarados o hechos en compota.

Para las otras salsas, véase «Salsas Inglesas Calientes».

RELLENO A LA CREMA (para pavas, patos y ocas). — Cocer en el horno cuatro cebollas blancas con su piel. Cuando estén cocidas pelarlas y picarlas finamente, rehogarlas con mantequilla y una pizca de salvia picada.

Añadir al mismo peso de miga de pan humedecida con leche y escurrida, y la mitad del peso de las cebollas de grasa de ternera picada.

NOTA. — Las proporciones que se dan aquí se aplican para una pavita o una oca. Para un pato, las proporciones deben reducirse a un tercio.

VEAL STUFFING (para ternera y cerdo). — Este relleno se compone por partes iguales de grasa de buey picada, miga de pan pasada por el tamiz y perejil picado. Sazonarlo con sal y pimienta como para un relleno corriente, nuez moscada rallada y dos huevos por cada kilo de preparación.

YORKSHIRE PUDDING (para los asados de buey). — Desleír 500 gramos de harina con un litro y cuarto de leche y cuatro huevos; sazonarlo con sal, pimienta y nuez moscada. Echar esta composición en una sartén honda que contenga grasa de asado muy caliente y cocerla al horno.

Si el asado se hace al asador, el Yorkshire-pudding deberá colocarse debajo de la pieza al retirar ésta del horno, de forma que se impregne del jugo y de la grasa que se desprende de ésta.

Cortarlo en losanges o en cuadrados y disponerlo en una fuente aparte.

ASADOS DE BUEY

CHULETA DE BUEY. — La chuleta de buey se asa sin deshuesar, bastando recortarla un poco. Para asarla al horno, colocarla sobre una fuente un poco honda y de tamaño proporcionado a la pieza. Cocerla a temperatura media para no dejar quemar la grasa; durante la cocción rociarla frecuentemente.

Tiempo medio de cocción: De quince a dieciocho minutos por kilo.

Cuando se hace a la broche o al asador, el tiempo de cocción será de quince minutos por kilo, pero deberá dejarse en la boca del horno durante medio hora o una hora, según sea su tamaño, para provocar la concentración interior del jugo, que terminará la cocción.

CONTRAFILETE ASADO. — Si el contrafilete se asa sin deshuesarse, es conveniente romperle los huesos que sobresalen de las vér-

tebras y cortarse el ligamento amarillo en diversos puntos. Para esta pieza el calor debe ser un poco más vivo que para la chuleta de buey, pero en cambio el tiempo de cocción será más corto.

Cuando se asa deshuesado, debe recubrirse con grasa de riñón de buey cortada en lonchas aplastadas; a falta de grasa, albardarlo con tocino, pero en este caso el tocino no vale tanto como la grasa.

Tiempo medio de cocción si se asa deshuesado: De doce a catorce minutos por kilo y cinco minutos más si se asa con hueso.

FILETE DE BUEY. — El filete, cuando se hace asado, debe limpiarse cuidadosamente de las dos capas nerviosas exteriores y luego mechado o albardado con tocino. En ciertos casos, y según sea el deseo y gusto de las personas, se envuelve con lonchas de grasa de buey aplastadas, sujetas con un cordel.

El filete de buey debe asarse a fuego vivo y su interior debe quedar rosado.

Tiempo medio de cocción: En el horno, de doce a quince minutos, y a la broche, dieciocho minutos.

ASADOS DE BUEY A LA INGLESA. — Este tipo de asados se hacen algo cocidos y se acompañan siempre con «Yorkshire-Pudding».

ASADOS DE TERNERA

CORTILLAR. — El costillar de ternera se asa a fuego moderado en una placa o fuente ovalada un poco honda, rodeado con 150 gramos de grasa de riñón de tenera picada y mantequilla derrretida, rociándolo frecuentemente con esta grasa de cocción.

Tiempo medio de cocción: De treinta a treinta y cinco minutos por kilo.

LOMO DE TERNERA. — El lomo de ternera se asa igual como se ha explicado para el «Costillar», y también en una braseadora tapada y con abundante mantequilla. Vigilar con cuidado que la mantequilla no se queme; este es un detalle capital para obtener un jugo de sabor exquisito.

Para evitar que la mantequilla pueda quemarse o ennegrecerse:

1.° Elegir una cacerola de tamaño proporcionado a la pieza, rociarla con abundante mantequilla derretida y cocerlo a fuego lento.

2.° Tan pronto la mantequilla comience a clarificarse y adquirir un ligero color dorado, añadirle dos cucharadas de agua caliente, renovar esta operación cuantas veces la mantequilla empiece a clarificarse y repetirlo hasta la cocción completa del lomo.

A continuación colocar el lomo en la fuente de servicio, añadiendo a la mantequilla de cocción dos o tres decilitros de agua hirviendo según sea el tamaño de la pieza. Dejarlo hervir cinco o seis minutos para desglasar bien el fondo de la cacerola y al mismo tiempo para asegurar una ligazón perfecta de la mantequilla con el agua.

Esta forma de proceder es muy sencilla pero requiere una atención continua.

Tiempo medio de cocción: treinta y cinco minutos por kilo.

LOMO Y ESPALDA DE TERNERA A LA INGLESA. — El lomo y la espalda de ternera a la inglesa se rellenan con «Veal-Stuffing».

Estos asados se acompañan con tocino o jamón cocido.

NOTA. — Con la nuez de ternera, proceder tal como se ha explicado en el «Lomo de Ternera», vigilando la cocción.

Como ya se ha explicado, el secreto de esta forma de cocer la ternera consiste en no dejar quemar la mantequilla.

ASADOS DE CARNERO Y CORDERO

COSTILLAR. — Quitar el hueso del espinazo y asar el costillar en el horno bastante caliente, más bien a temperatura media.

Cuando se haya logrado el punto de cocción deseado, colocarlo en una fuente de servicio. Desglasar la placa o fuente de cocción con caldo, reducirlo unos minutos, colarlo por el chino en una cacerola y desgrasarlo en parte; con esta grasa rociar ligeramente el costillar.

Servir el jugo aparte en una salsera.

SILLA. — La silla no debe deshuesarse ni mecharse con tocino. Con la punta de un cuchillo se hacen ligeros cortes en la grasa que cubre los filetes y a continuación se ata la pieza y se asa al horno o a la broche.

Tiempo de cocción: De doce a quince minutos por kilo.

NOTA. — La silla cocida al horno requiere mucha atención; sobre todo no dejar quemar la grasa durante la cocción, para poder obtener un jugo excelente desglasando la cacerola donde se ha cocido. Este jugo debe ser un poco graso.

PIERNA. — *Tiempo de cocción:* De quince a dieciséis minutos por kilo.

ESPALDA. — La espalda de carnero, según sea el caso, puede deshuesarse, sazonarse, enrollarse y atarse. Las espaldas de cordero no se deshuesan. Asarlas al horno muy caliente y vigilar la cocción.

NOTA. — El tiempo de cocción de las piezas de cordero es aproximadamente el mismo que el de las piezas de carnero, toda vez que el cordero debe estar siempre muy cocido.

ASADOS DE CERDO

COSTILLAR Y FILETE. — El costillar debe recortarse y quitar los huesos del espinazo. La cocción de las carnes de cerdo debe hacerse con el horno bastante caliente y dejarlas muy cocidas.

Tiempo medio de cocción al horno: treinta minutos por kilo.

ASADOS DE CERDO A LA INGLESA. — Para estos asados se emplean jamones frescos, costillares y filetes sacados de animales muy jóvenes; la piel se deja adherida a las piezas y se le hacen unos cortes profundos en forma de rombos. El tiempo de cocción será de dieciocho a veinte minutos por kilo.

Estos asados se acompañan con salsa de salvia y de cebollas, Apple-Sauce, Cranberries-Sauce, etc.

ASADOS DE AVES

PULARDA. — Atar la pieza, sazonarla por dentro y por fuera, albardarla y asarla al horno con calor moderado, o lo que es mejor, asarla a la broche.

El tiempo de cocción para una pieza de un kilo y medio es de cuarenta y cinco minutos al horno y cincuenta a la broche.

Comprobar el punto de cocción echando sobre una servilleta unas gotas del jugo del interior que debe ser completamente blanco. Rociar la pieza con el jugo de la cocción y servir aparte este mismo jugo y berros.

PULARDA ASADA A LA INGLESA. — Asar la pularda como en la receta anterior. Presentarla rodeada con salchichas y lonchas de bacón a la parrilla y acompañada con Bread-Sauce.

PULARDA TRUFADA. — Elegir una buena pularda de carne blanca y grasa, limpiarla cuidadosamente, teniendo la precaución de vaciarla por uno de sus costados; dejar la piel del cuello muy larga. Sazonarla y aderezarla con trufas y la preparación siguiente: 500 gramos de grasa de cerdo fresca, picada y pasada por el tamiz; 400 gramos de trufas bien peladas, cortadas a cuartos, sazonadas con sal, pimienta, nuez mos-

cada, y previamente rehogadas con unas cucharadas de grasa de cerdo y un vasito de coñac. Mezclar grasa y trufas y rellenar la pularda. Deslizar bajo la piel de la pechuga unas buenas rodajas de trufa; dejarla descansar hasta el día siguiente en un lugar fresco.

Bridar y albardar la pieza, a continuación envolverla en papel untado de mantequilla (1), asarla a la broche en un buen fuego o asarla al horno a calor templado.

Tiempo medio de cocción: En el horno, hora y media; a la broche una hora y tres cuartos.

POLLO REINA. — Limpiarlo cuidadosamente, salarlo por dentro y por fuera, bridarlo, albardarlo y asarlo a la broche o al horno.

Tiempo de cocción: A la broche, cuarenta minutos; al horno, treinta y cinco minutos.

POLLITO TOMATERO. — *Tiempo de cocción:* A la cazuela, de doce a quince minutos.

PAVITA ASADA. — Proceder exactamente como para la pularda.

NOTA. — Antes de bridarla es indispensable extraerle los nervios del muslo, para lo cual se le harán dos incisiones por la parte interior, encima y debajo de la articulación que une la pata al muslo. Estos nervios se cogen de uno en uno, se sujetan con una aguja de albardar, y dándole vueltas lentamente, estos ligamentos se desprenden de los músculos y pueden extraerse fácilmente.

PAVITA ASADA A LA INGLESA. — Aderezar la pieza con relleno de salvia, asarla suavemente y presentarla rodeada con salchichas y lonchas de bacón a la parrilla.

PAVITA TRUFADA. — Proceder tal como se ha indicado para la Pularda Trufada, poniendo el doble de cantidad de relleno y de trufas.

Bridar y albardar la pieza, envolverla con un papel untado con mantequilla o aceite y asarla a la broche o al horno.

Si la pieza se hace al horno, es conveniente asarla en una braseadora destapada.

Tiempo de cocción: A la broche, 35 minutos por kilo; al horno, veintiocho minutos.

Acompañamiento: El mismo jugo de la pieza algo desgrasado, así como una salsa Périgueux ligera.

---

(1) Papel especial que al calentarse no desprenda ningún olor.

PICHONES. — Elegirlos recién salidos del nido; limpiarlos y vaciarlos, pero dejando el hígado dentro; salarlos interior y exteriormente; bridarlos, albardarlos y cocerlos en una cacerola con mantequilla o asarlos a la broche.

Tiempo de cocción: A la cazuela, de quince a veinte minutos, y a la broche, veinticinco minutos.

PINTADA. — La pintada asada es exquisita, pero a condición de que sea muy joven« Limpiarla cuidadosamente, salarla por dentro y por fuera, bridarla y albardarla; asarla a la broche o al horno, rociándola frecuentemente con su mantequilla.

A la pintada se le pueden aplicar todas las recetas del faisán.

Tiempo de cocción: treinta y cinco minutos.

PATO. — Ya sea hecho al horno o a la broche el pato debe asarse a fuego vivo.

Para una pieza de un peso de dos kilos y medio en bruto, o un kilo y medio en canal, se calculan unos veinticinco minutos de cocción.

ASADOS DE CAZA MAYOR Y MENOR

CORZO. — Por lo general, los asados de corzo se hacen a base de las piernas y sillas. Si así se prefiere, estas piezas se pueden poner a marinar unas horas antes; las piernas acostumbran a mecharse con pequeñas lonchas de tocino, en tanto que las sillas es preferible albardarlas en vez de mecharlas. En ciertos casos, los dos costillares se dejan adheridos a la silla.

Tiempo medio de cocción al horno: De doce a catorce minutos por kilo, para las piernas.

BECADA. — La becada debe guardarse con sus plumas durante algunos días y estar muy en su punto; no deberá desplumarse hasta el momento de cocinarla.

Sujetarla atravesándola con el pico junto a los muslos y albardarla.

Tiempo de cocción a fuego bastante vivo: De quince a dieciocho minutos.

Disponerla sobre un canapé de pan frito con mantequilla y servir aparte el desglasado de la cocción, hecho con coñac y dos cucharadas de jugo.

BECASINA. — Lo antes indicado para la becada se aplica también a la becasina, excepto que la corteza de pan, una vez frita con mantequilla, se recubre con una ligera capa de gratén para caza.

Tiempo de cocción: De ocho a nueve minutos.

CODORNICES. — Deben elegirse blancas y gordas; ante todo envolverlas con una hoja de vid untada con mantequilla y recubrir ésta con una delgada loncha de tocino.

Asarla a fuego bastante vivo de diez a doce minutos aproximadamente.

Disponerlas sobre pequeñas rebanadas de pan, fritas con mantequilla y untadas con relleno de gratén para caza. Si se desea, se rodean con montoncitos de berros y medios limones. Servir aparte su jugo, que debe de haber quedado muy concentrado.

PATOS SALVAJES. — El pato salvaje no se albarda, y se cuece a fuego muy vivo para que quede sangrante. Se presenta rodeado con berros y medios limones.

Tiempo de cocción: veinte minutos.

PATO SALVAJE ASADO A LA INGLESA. — Asar el pato como en el caso anterior y servir aparte una Apple-Sauce o Cranberries-Sauce.

PATO SALVAJE A LA BIGARRADE. — Asarlo como los anteriores, rodearlo con naranjas al natural cortadas en cuatro trozos y servir aparte una salsa Bigarrade ligera.

FAISÁN. — El faisán para asar debe albardarse y no mecharse. Una buena preparación, que aumenta su sabor, es rellenarlo con 100 gramos de grasa de tocino fresca picada, junto con unas cortezas de trufas frescas, o simplemente con grasa, sazonándolo con sal y pimienta. Debido a que la carne del faisán es algo seca, al fundirse la grasa penetra en el interior de las carnes y las hace más sabrosas. Esta preparación se aplica igualmente a la perdiz.

Tiempo medio de cocción: De veinticinco a treinta minutos según el tamaño.

Servir aparte su jugo un poco grasoso.

FAISÁN TRUFADO. — Para la operación del trufado véase «Pularda Trufada».

Proporciones de los elementos: 400 gramos de grasa fresca y 200 gramos de trufas cuidadosamente peladas. Albardar la pieza.

Tiempo de cocción en el horno a calor moderado: Cuarenta minutos por término medio.

Servir aparte una salsa Périgueux ligera.

TORDOS. — Retirar la molleja, albardarlos, meter dentro un grano de enebro y asarlos a fuego vivo durante ocho o diez minutos aproxi-

madamente. Disponerlos sobre cortezas de pan fritas con mantequilla. Servir aparte el jugo del desglasado de la cocción de los tordos.

LIEBRE. — La única parte de la liebre que se asa es el lomo, que comprende desde el nacimiento de las costillas hasta el rabo.

El lomo no debe tener nervios, y se mecha o simplemente se albarda y se asa al horno durante unos veinte minutos aproximadamente.

El acompañamiento corriente para el lomo de liebre es una salsa de pimienta ligera.

En Inglaterra y en algunos países nórdicos, se sirve al mismo tiempo gelatina de grosellas y mermelada de manzanas algo azucarada, e incluso ciruelas y peras con vino tinto.

Legumbres y pastas alimenticias

LEGUMBRES DIVERSAS

(Operaciones preliminares)

BLANQUEADO. — Esta operación responde a dos fines distintos. Cuando se aplica, por ejemplo para el tratamiento de espinacas, guisantes, judías verdes y legumbres verdes en general, este blanqueado constituye en realidad una cocción completa, efectuada rápidamente con abundante agua salada a razón de siete gramos por litro, con objeto de que estos productos conserven su color verde.

En otros casos, el blanqueado tiene por objeto hacer desaparecer la acritud natural de ciertas legumbres tales como: coles, apio, escarola, etcétera.

Por principio, las legumbres de la estación, tales como zanahorias, nabos y cebollas, no deben blanquearse.

Después del blanqueado nunca deberán refrescarse, salvo cuando se trate de legumbres que deban hacerse braseadas. Las legumbres que deben comerse una vez cocidas, tales como guisantes, judías verdes, coliflores y coles de Bruselas, no deben refrescarse. Pero si debido a cualquier circunstancia estas legumbres tuvieran que cocerse por adelantado, en ningún caso se dejarán más de medio minuto en agua fría; una permanencia más prolongada les haría perder su sabor.

COCCIÓN DE LEGUMBRES A LA INGLESA. — Estas legumbres se cuecen simplemente con agua salada hirviendo. A continuación se escurren, se dejan secar y se disponen en legumbreras muy calientes, acompañándolas de mantequilla fresca. El mismo comensal las sazonará en la mesa. Todas les legumbres verdes pueden prepararse a la Inglesa.

COCCIÓN DE LAS LEGUMBRES SECAS. — Es un mal sistema el de ponerlas previamente en remojo. Si son del año y de buena calidad,

bastará con ponerlas en agua fría y dejarlas que hiervan muy suave y lentamente. A media cocción se espuman y se dejan que terminen de cocer lentamente y tapadas. Las alubias blancas deben salarse momentos antes de su cocción completa.

Si las legumbres en cuestión son muy viejas o de calidad inferior, excepcionalmente pueden ponerse en remojo durante unas dos horas, el tiempo necesario para que se hinchen.

Si se dejan demasiado en remojo pueden fermentar, alterándose su calidad y perdiendo mucho valor.

BRASEADO DE LEGUMBRES.—Las legumbres, previamente blanqueadas, se refrescan, se hermosean y se colocan en una cacerola con un fondo de cebollas y rodajas de zanahoria, y se recubren con lonchas de tocino. Después de haberles dejado expulsar el agua interior con la cacerola tapada, cubrirlas a nivel con fondo blanco; tapar la cacerola y terminar su cocción al horno a calor moderado.

Una vez cocidas las legumbres, se escurren, se hermosean y se conservan al calor en una salteadora con un poco del fondo de su cocción.

Disponerlas en una legumbrera o en una fuente, según la clase de legumbres de que se trate.

Los corazones de alcachofa, los cuartos de alcachofa, los apios y los cardos, generalmente se recubren con salsa media-glasa, aumentada con mantequilla y a la que se le añade un poco de jugo de limón.

LIGAZÓN DE LEGUMBRES VERDES CON MANTEQUILLA. — Una vez cocidas, escurrirlas a fondo. Seguidamente añadirles sal, pimienta y la mantequilla, que se ligará al saltearla. La mantequilla para ligar o trabar cualquier legumbre, siempe debe añadirse fuera del fuego.

LIGAZÓN DE LEGUMBRES A LA CREMA. — Las legumbres que deban prepararse en esta forma, ya sean verdes o secas, se escurren inmediatamente, se ponen en una cacerola y se les añade crema fresca hirviendo y se sazonan. Una vez la crema esté casi reducida, añadir unos trocitos de mantequilla.

CREMAS Y PURÉS DE LEGUMBRES. — Los purés de legumbres secas o harinosas se obtienen pasando estas legumbres por el tamiz y a continuación se calientan a fondo y se completan con mantequilla fina o crema.

A los purés de legumbres acuosas, tales como judías verdes, coliflores, coles de Bruselas, etc., es necesario añadirles un tercio de su volumen de puré de patatas a la crema para asegurar mejor su ligazón.

ALCACHOFAS A LA «BARIGOULE». — Elegir cuatro alcachofas tiernas y frescas. Después de haberlas recortado por arriba, arrancar las hojas de alrededor, blanquearlas bien y quitarles la pelusa por completo.

Sazonar el interior y rellenar el centro de la alcachofa con la composición siguiente: Calentar en una salteadora una buena cucharada de mantequilla, una cucharada de aceite de oliva y 100 gramos de tocino fresco rallado; añadir dos escalonias bien picadas, 200 gramos de champiñones frescos también picados y luego una buena cucharada de perejil, sal, pimienta y nuez moscada rallada; saltearlo a fuego vivo; si se desea, agregarle cuatro cucharadas de salsa media-glasa muy concentrada. Rellenar las alcachofas y recubrirlas con una lonchita cuadrada de tocino; atarlas y colocarlas en una cacerola sobre una capa de cebolla y zanzahorias cortadas en rodajas y un ramillete guarnecido; rociarlo con un vaso grande de vino blanco, tapar la cacerola a fuego vivo y dejar que el vino se reduzca a una tercera parte. A continuación rociarlo con fondo oscuro hasta media altura de las alcachofas, volver a tapar la cacerola, meterla al horno y terminar de cocerlas lentamente.

En el momento de servirlas, desatarlas, quitar la albarda de tocino y disponer las alcachofas en una fuente. Reducir en dos tercios el fondo del braseado, añadirle seis o siete cucharadas de salsa media-glasa, dejarlo hervir unos segundos, colarlo por el chino en una cacerola pequeña, dejar reposar la salsa unos segundos, desgrasarla y echarla hirviendo sobre las alcachofas.

CORAZONES DE ALCACHOFAS GRAN DUQUE. — Elegir unas alcachofas muy tiernas, de tamaño mediano y parejas; quitar las hojas duras y cortar las otras horizontalmente a la altura del nacimiento del cogollo o corazón, echarles unas gotas de limón y cocerlos en agua salada, a la que se le habrá añadido el jugo de un limón, por cada diez cogollos y dos cucharadas de harina. Cuando la cocción esté en sus tres cuartas partes escurrir los cogollos, enfriarlos, quitar la pelusa y disponerlos en una fuente para saltear muy untada con mantequilla; cubrirlos hasta media altura con fondo blanco, tapar la cacerola y terminar de cocerlos.

Disponer los cogollos en una fuente redonda donde se habrá echado una ligera capa de salsa bechamel.

Reducir los fondos de la cocción a un cuarto de su volumen y añadir de tres a cuatro decilitros de bechamel a la crema.

Rellenar los cogollos con un aderezo de puntas de espárrago y trufas cortadas en cuadraditos, ligado con mantequilla, untarlos por completo con salsa Bechamel, espolvorearlos de queso rallado, rociarlos con mantequilla derretida y glasearlos al horno.

En el centro de la fuente colocar un montoncito de puntas de espárrago ligadas con mantequilla; colocar sobre cada corazón una rodaja de trufa calentada en mantequilla a la que se habrá mezclado glasa de carne derretida.

ALCACHOFAS FRITAS. — *Proporciones:* Elegir tres alcachofas de tamaño mediano muy tiernas. Quitar las hojas grandes y hermosear los corazones dejando que queden adheridas las partes blancas y tiernas de las hojas. Dividirlas en cuatro pedazos, quitar la pelusa y cortarlas a pedacitos de medio centímetro. Sumergirlos en agua fría con un poco de vinagre, escurrirlos y ponerlos en una terrina, sazonarlos con una pizca de sal, algo de pimienta y espolvorearlos con 100 gramos de harina, mezclándola bien con las alcachofas; a continuación añadir tres huevos batidos como para tortilla y tres cucharadas de aceite de oliva, mezclándolo todo muy a fondo de forma que cada trozo de alcachofa quede bien envuelto de pasta.

Freír las alcachofas unos momentos antes de servirlas, en una fritura no muy caliente, toda vez que por estar crudas las alcachofas conviene que se cuezcan muy a fondo.

Cuando estén cocidas y tengan un color bonito, salarlas ligeramente y colocarlas sobre una servilleta. Adornarlas con perejil frito.

NOTA. — Esta pasta para freír no lleva agua.

ALCACHOFAS CON SALSAS DIVERSAS. — Cortar las alcachofas en forma regular a los dos tercios de su altura, hermosearlas por los lados, atarlas y cocerlas a fuego vivo con agua hirviendo ligeramente salada; escurrirlas y pasarlas unos minutos por agua fría para poder quitar la pelusa, volverlas a meter unos instantes en su caldo y colocarlas en una servilleta doblada.

Servir al mismo tiempo una salsa con mantequilla, una salsa Holandesa o una salsa Muselina.

Cuando las alcachofas cocidas de esta forma deben servirse frías se acompañan con una salsa vinagreta.

ALCACHOFAS A LA PROVENZAL. — Elegir alcachofas muy pequeñas, quitar la punta de las hojas y la primera fila de hojas duras; ponerlas en una cacerola de barro con aceite de oliva bastante caliente. Sazonar con sal y pimienta, tapar la cacerola y dejar cocer lentamente. Si así se desea se le puede añadir una punta de ajo y unas cebollitas tiernas.

GUISO DE ALCACHOFAS CON GUISANTES A LA PROVENZAL. — Elegir unas alcachofas muy pequeñas, hermosearlas y ponerlas en una cacerola con aceite de oliva, cebollas tiernas, sal y pimienta;

tapar la cacerola y al cabo de diez minutos de cocción añadir a las alcachofas, por cada doce o quince piezas, un litro de guisantes tiernos, una lechuga y un ramillete de perejil atados, medio vaso de agua y si se desea, 150 gramos de tocino magro cortado en lonchas. Tapar la cacerola y continuar la cocción a fuego lento.

Servirlo en la misma cacerola.

FONDOS DE ALCACHOFA GRATINADOS A LA TOLOSANA. — Preparar y cocer los cogollos de alcachofa tal como se ha indicado para a lo «Gran Duque». Después de haber quitado la pelusa, colocarlas en una cacerola para saltear untada con mantequilla, rociarlas con un vaso de vino blanco y el jugo de medio limón; reducirlo bien y cubrirlo hasta media altura con fondo blanco. Tapar la cacerola y completar la cocción con poco fuego.

Disponer los fondos en forma de corona en una fuente redonda. Adornar los huecos de las alcachofas con foie gras cocido y trufas cortadas en forma de pequeños dados; napar estos dos elementos con salsa bechamel a la que se habrá añadido el fondo de cocción de las alcachofas reducido a punto de jarabe. Cubrir completamente las alcachofas con la misma salsa, espolvorearlo con queso rallado, rociarlo con mantequilla derretida y glasearlos al horno. A continuación, colocar encima de cada cogollo tres riñones de pollo salteados con mantequilla y napados con glasa de carne. Adornar el centro de la fuente con puntas de espárragos ligadas con mantequilla.

Los riñones de gallo se pueden substituir por una escalopa de molleja de ternera braseada y poner encima de cada escalopa una buena rodaja de trufa. Untarla ligeramente con glasa de carne mezclada con mantequilla fresca.

Los fondos de alcachofas así preparados, y cuyo aderezo puede variarse hasta el infinito, pueden servir como aderezo de primeros platos o simplemente como legumbres.

El fondo de alcachofa fresco, si se saben aprovechar sus ventajas, es un elemento de alta cocina, pero a condición de no usar jamás fondos de alcachofa en conserva, que por lo general resultan poco apropiados debido a los ácidos empleados para hacerlos blanquear.

FONDOS DE ALCACHOFA A LA ITALIANA. — Preparar y cocer los fondos tal como se ha explicado para los «Fondos de Alcachofa Gran Duque».

Después de haberles quitado la pelusa, colocarlas en una salteadora untada con mantequilla, añadir un vaso de vino blanco y un poquitín de jugo de limón; dejar que el vino se concentre, añadir dos decilitros de fondo de ternera oscuro y completar la cocción.

Poner los cogollos de alcachofa en una legumbrera. Agregar al fondo de cocción abundante salsa Italiana y una pizca de perejil picado; reducir la salsa al punto deseado, completarla añadiendo unos trocitos de mantequilla fina y echarlo sobre los cogollos de alcachofa.

CUARTOS DE ALCACHOFA A LA ITALIANA.—Hermosear unas alcachofas de tamaño mediano, cortarlas en cuatro trozos. Hermosear los trozos y quitarles la pelusa; frotarlos con medio limón para que no se ennegrezcan, echarlos, uno tras otro, en agua fría, y a continuación cocerlos ocho o diez minutos con abundante agua hirviendo y escurrirlos. Ponerlos en una salteadora sobre una capa de zanahorias y cebollas cortadas en rodajas, rociarlo con una vaso de vino blanco, reducirlo y cubrir las alcachofas hasta la mitad con fondo oscuro. Cocerlo lentamente al horno hasta que las alcachofas alcancen el punto de cocción deseado.

En el momento de servirlas, disponerlas en una legumbrera; colar y desgrasar el fondo de cocción; reducirlo y añadir salsa Italiana en cantidad suficiente para cubrir las alcachofas; hervirlo unos segundos, completar la salsa añadiéndole dos cucharadas de mantequilla fina y echarla sobre las alcachofas.

ALCACHOFAS A LA CREMA. — Elegir unas alcachofas de tamaño mediano, preparar los cogollos, cortarlos en ocho pedazos, cocerlos diez minutos en agua salada con harina, escurrirlos y ponerlos en una cacerola, cubrirlos con agua caliente, añadir una buena cucharada de mantequilla por cada seis alcachofas, una pizca de sal, otra de azúcar y el jugo de un cuarto de limón; tapar la cacerola y cocerlo a fuego lento. Una vez cocidos escurrirlos y mantenerlos calientes.

Reducir completamente los fondos de cocción, añadir tres decilitros de salsa bechamel a la crema, darle una ebullición y añadir las alcachofas y unos trocitos de mantequilla fina.

Disponerlos en una legumbrera.

ALCACHOFAS A LA PERIGORDINA. — Durante la época de las trufas, elegir unas cuantas, pelarlas cuidadosamente, cortarlas en rodajas, sazonarlas con sal, pimienta fresca molida y añadirlas a unas alcachofas a la «Crema», tal como se ha indicado en la receta anterior.

Disponerlas en una legumbrera.

NOTA. — Las alcachofas a la Crema y a la Perigordina pueden servirse gratinadas en pequeñas terrinas para huevos.

Untar con mantequilla el fondo de las terrinas, llenarlas con una u otra de estas preparaciones, espolvorearlas con queso rallado, rociarlo con mantequilla y dejarlo unos segundos al horno.

ALCACHOFAS SALTEADAS. — Elegirlas muy tiernas, quitar las hojas y la pelusa, hermosear los fondos y cortarlos en rodajas, crudos.

Sazonar con sal y pimienta, saltearlos con mantequilla, colocarlos en una legumbrera y espolvorearlos con finas hierbas.

También se pueden saltear con aceite de oliva y, si así se desea, añadir una pizca de ajo.

ESPÁRRAGOS

Los espárragos deben elegirse lo más frescos posible, pelarlos con cuidado, lavarlos, atarlos en manojos y cocerlos con mucha agua salada.

Se sirven sobre una parrilla especial o sobre una servilleta.

Salsas: Las más apropiadas para acompañar a los espárragos calientes son las de mantequilla, holandesa, muselina, mantequilla derretida y mantequilla derretida con huevos duros picados.

Si se sirven fríos se acompañan con una salsa a base de aceite, salsa mayonesa corriente o una mayonesa con crema batida.

ESPÁRRAGOS A LA MILANESA. — Una vez cocidos se escurren bien y se colocan en hileras superpuestas en una fuente alargada untada con mantequilla; espolvorear las puntas de cada hilera con queso de Parma rallado.

En el momento de servirlos, rociar abundantemente con mantequilla oscura la parte cubierta con queso y glasearlo al horno.

ESPÁRRAGOS MORNAY. — Una vez cocidos y bien escurridos, colocarlos en hileras en una fuente alargada, cubriendo ligeramente con salsa bechamel las puntas de los espárragos; espolvorearlo con parmesano rallado, rociarlo con mantequilla derretida y glasearlo en horno suave.

ESPÁRRAGOS POLACOS. — Escurrir bien los espárragos, colocarlos por hileras en una fuente alargada espolvoreando las puntas con yemas de huevo duro y perejil picados, bien mezclado. En el momento de servirlos recubrir las puntas con mantequilla tostada, a la que se añaden dos cucharadas de miga de pan muy fina y recién preparada, por cada 125 gramos de mantequilla.

PUNTAS DE ESPÁRRAGOS CON MANTEQUILLA. — En general las puntas de espárragos acostumbran a servirse como elemento de adorno; pero también pueden servirse como legumbres.

Se cortan las cabezas en pedazos de unos cinco centímetros de largo que se reúnen en manojos, y el resto de la parte tierna se corta a trocitos del grueso de un guisante. Después de haberlas lavado, se ponen en agua salada hirviendo y se cuecen a fuego vivo para conservarlas verdes.

Una vez cocidas, escurrirlas bien pero sin refrescarlas. Dejar que se evapore la humedad salteándolas unos segundos sobre el fuego, ligarlas con mantequilla fuera del fuego y disponerlas en una legumbrera colocando los manojos encima.

PUNTAS DE ESPÁRRAGO A LA CREMA. — Prepararlas y cocerlas en agua salada como las anteriores. Ligarlas con crema fresca hirviendo.

BERENJENAS

BERENJENAS A LA BORDELESA. — Cortarlas en rodajas, sazonarlas ligeramente con sal y pimienta, enharinarlas, meterlas en la sartén con aceite muy caliente y freírlas hasta que queden doradas; añadir una o dos escalonias picadas y una cucharada de miga de pan.

Saltearlo todo junto durante unos minutos, disponerlas en una legumbrera y completarlo con perejil picado.

Si se desea se le puede añadir una pizca de ajo.

BERENJENAS A LA EGIPCIA. — *Proporciones para seis personas:* Elegir seis berenjenas de tamaño mediano, partirlas por la mitad, hacer una incisión junto a los bordes y otra en el centro para facilitar su cocción y freírlas con aceite. Escurrirlas, retirar la pulpa del interior y picarla, colocando las medias berenjenas en una fuente de gratinar untada con aceite.

Por separado, pelar dos berenjenas, cortarlas en rodajas, freírlas, escurrirlas, picarlas y mezclarlas a la pulpa que se ha sacado de las berenjenas.

Dorar ligeramente con aceite dos cucharadas de cebolla picada y añadir la pulpa de las berenjenas; sazonarlo con sal, pimienta, perejil picado, dos cucharadas de miga de pan, tres cucharadas de salsa de tomate y si se desea una pizca de ajo. Con esta composición llenar las cortezas de las berenjenas, espolvorearlas con miga de pan, rociarlas con unos chorritos de aceite de oliva y meterlas en el horno a calor templado durante unos veinte minutos. Al retirarlo del horno, colocar sobre cada media berenjena dos o tres pequeñas rodajas de tomate salteadas con aceite y sazonadas con sal y pimienta; espolvorearlo con perejil picado.

BERENJENAS FRITAS. — Pelarlas, cortarlas en rodajas delgadas, salarlas ligeramente, enharinarlas y freírlas con aceite humeante.

Disponerlas en una servilleta y servirlas inmediatamente para comerlas crujientes.

NOTA. — También pueden empanarse a la Inglesa, o sumergirlas en una pasta de freír, tal como se ha indicado para las «Alcachofas fritas».

BERENJENAS AL GRATÉN. — Freír seis berenjenas como para hacerlas «a la Egipcia», vaciarlas y picar la carne. Calentar en una cacerola una cucharada de mantequilla y una cucharada de aceite, añadir dos escalonias pequeñas picadas y 250 gramos de champiñones frescos y picados; evaporar a fuego vivo el agua de los champiñones y añadir la carne de las berenjenas, tres cucharadas de miga de pan y tres cucharadas de salsa de tomate; sazonarlo con sal, pimienta y perejil picado. Con esta composición, rellenar los huecos de las berenjenas, previamente dispuestas en una fuente de gratinar untada con mantequilla; espolvorearlas con corteza de pan rallada, rociarlas con un chorrito de aceite y gratinarlas. Espolvorearlas con perejil picado al salir del horno.

BERENJENAS A LA NAPOLITANA. — Pelar unas berenjenas de tamaño mediano y dividir cada una de ellas en seis tiras, a lo largo. Salarlas ligeramente, enharinarlas, freírlas con aceite y escurrirlas.

Cubrir el fondo de una cacerola de barro con queso parmesano rallado y una ligera capa de salsa de tomate muy concentrada y colocar encima una parte de las tiras de berenjena, espolvorearlas con queso, y cubrirlas con salsa de tomate; poner encima el resto de las berenjenas, cubrirlas con tomate y luego con queso. Ponerlas a la boca del horno o al borde del fuego durante unos instantes, el tiempo necesario para que el queso se mezcle bien con el tomate.

BERENJENAS A LA ORIENTAL. — Pelar seis berenjenas pequeñas, cortarlas en lonchas a lo largo, salarlas ligeramente, enharinarlas, freírlas con aceite y escurrirlas.

Darles de nuevo su forma anterior intercalando entre cada loncha una ligera capa de la composición siguiente: Dorar ligeramente con aceite de oliva dos cucharadas de cebolla picada, añadirle la carne de dos pequeñas berenjenas cortadas a cuadraditos, fritas y picadas, y tres o cuatro cucharadas de salsa de tomate muy reducida; sazonarlo con sal y pimienta, perejil picado y una pizca de ajo. Dejarlo cocer lentamente unos instantes y completar el relleno con tres cucharadas de miga de pan.

Una vez formadas las berenjenas, disponerlas en una fuente de

barro del tamaño necesario para que quepan las berenjenas colocadas una al lado de otra, rociarlas ligeramente con aceite de oliva y cocerlas al horno durante unos veinte o veinticinco minutos a fuego muy moderado.

Se sirven, calientes o frías, en la misma cazuela donde se han preparado.

BERENJENAS RELLENAS A LA PROVENZAL. — Preparar las berenjenas y freírlas tal como se ha indicado para las Berenjenas a la Egipcia; escurrirlas, quitar la pulpa del interior, picarla y añadirle el mismo relleno indicado en la receta anterior, al que se le añadirá una cucharada de café de esencia de anchoas.

Rellenar las berenjenas, espolvorearlas con corteza de pan rallado mezclado con queso también rallado, rociarlas ligeramente con aceite y gratinarlas. Al retirarlas del horno espolvorearlas con una pizca de perejil picado.

CARDOS

Cocción: Después de haberles quitado las ramas marchitas exteriores, arrancar las ramas blancas y cortarlas a pedazos de siete a ocho centímetros de largo. Pelar estos trozos y echarlos, uno tras otro, en agua fría y acidulada, para que no se ennegrezcan. Preparar el corazón del cardo en la misma forma, después de haber quitado las partes leñosas, cocerlo todo en agua acidulada y salada en la que se habrán desleído unas cucharadas de harina, y añadirle 300 ó 400 gramos de grasa de ternera o de buey picada.

CARDOS EN SU JUGO. — Una vez cocidos, disponerlos en una legumbrera y untarlos con un buen jugo de ternera concentrado y ligeramente ligado con arrow-root.

CARDOS A LA MILANESA. — Proceder como para los Espárragos a la Milanesa.

CARDOS AL TUÉTANO. — Después de su cocción, y en el momento de servirlos, escurrirlos bien; disponerlos en una legumbrera; colocar encima el cogollo cortado en rodajas delgadas y lonchas de tuétano escalfado. Cubrirlo todo con salsa al tuétano.

CARDOS CON PARMESANO. — Una vez bien escurridos, disponerlos en una fuente honda en dos o tres hileras superpuestas. Rociar

cada hilera con salsa media-glasa de tomate y espolvorearlo con queso de Parma rallado. Cubrirlo todo con la misma salsa, espolvorearlo con parmesano y glasearlo al horno a fuego vivo.

NOTA. — Los cardos cocidos pueden acompañarse con salsa Bechamel, salsa Bordelesa y salsa Italiana; también resultan muy bien preparados a la Mornay.

Cuando los cardos se cubren simplemente con salsa media-glasa es conveniente añadir a la salsa, en último momento, unos trocitos de mantequilla fina.

ZANAHORIAS

ZANAHORIAS GLASEADAS PARA ADEREZOS. — Las zanahorias tempranas no se blanquean; se redondean enteras o cortadas por la titad o en cuartos, según sea su tamaño, y se hermosean. Si son viejas, después de haberlas hermoseado se cuecen en agua salada durante nueve o diez minutos y a continuación se escurren.

Poner las zanahorias en una cacerola con la suficiente agua para que queden casi cubiertas; añadir cinco gramos de sal, 30 gramos de azúcar y 60 gramos de mantequilla por cada medio litro de agua.

Cocer a fuego lento hasta la evaporación casi completa, para obtener una concentración a punto de jarabe. Saltear las zanahorias en este concentrado, para envolverlas en una capa brillante.

ZANAHORIAS A LA CREMA. — Preparar las zanahorias como en la receta anterior, y cuando el caldo se haya reducido a punto de jarabe cubrirlas con crema hirviendo. Hervir unos minutos y disponerlas en una legumbrera.

NOTA. — En algunos casos se puede substituir la crema natural por salsa Bechamel a la crema o, simplemente, con mantequilla.

ZANAHORIAS CON ARROZ GRATINADAS. — Cocer las zanahorias como se indica en la receta siguiente. Mezclarles dos tercios de su volumen de arroz cocido durante quince minutos en un caldo corriente; añadir unas cucharadas de queso rallado y echarlo todo en una cazuela baja, más ancha que alta; espolvorearlo con miga de pan recién preparada, a la que se habrá añadido queso rallado, y rociarlo con mantequilla derretida. Meter la terrina en el horno y gratinarlo lentamente de diez a doce minutos.

ZANAHORIAS VICHY. — Cortar las zanahorias en rodajas y si son viejas cocerlas de diez a doce minutos en agua antes de proceder

a su cocción final; escurrirlas y ponerlas en una cacerola con agua suficiente para cubrirlas, añadir 60 gramos de mantequilla, cinco gramos de sal y 30 gramos de azúcar por cada medio litro de agua.

Terminar de cocer hasta la evaporación casi completa del agua. Tratarlas igual que las Zanahorias Glaseadas; disponerlas en una legumbrera y espolvorearlas con perejil picado.

APIO EN RAMAS Y APIO SILVESTRE

Los apios para brasear no deben ser fibrosos, pero sí blancos y tiernos.

Cortarlos a unos 10 ó 12 centímetros; quitar las ramas verdes y duras de alrededor y hermosear la raíz; lavarlos cuidadosamente; blanquearlos durante doce a quince minutos y refrescarlos.

A continuación brasearlos sobre una capa de zanahorias y cebollas cortadas en rodajas y rociados con caldo sin desgrasar.

Una vez cocidos, partir cada pie por la mitad y disponerlos en una fuente de servicio o en una legumbrera.

Las preparaciones y salsas indicadas para los cardos son también aplicables al apio en ramas.

APIO SILVESTRE A LA ITALIANA. — Pelarlo bien y partirlo en dos o cuatro partes, según sea el tamaño; dividirlo en tiras de un centímetro y medio de grueso y hermosearlas debidamente. Cocerlo en sus tres cuartas partes con agua ligeramente salada; escurrirlo y ponerlo en una salteadora muy untada con mantequilla; tapar la cacerola y completar la cocción. En este momento añadir suficiente salsa Italiana para cubrir convenientemente los trozos de apio; hervirlos unos minutos y disponerlos en una legumbrera; espolvorearlos con perejil picado.

APIO SILVESTRE EN SU JUGO. — Preparar el apio como en la receta anterior; terminar de cocerlo con mantequilla y añadir un buen jugo de ternera ligeramente ligado, o una salsa media-glasa a la que, en último momento, se le añaden unos trocitos de mantequilla fina. Disponerlo en una legumbrera.

PURÉ DE APIO. — Cortar los apios en rodajas, cocerlos con agua ligeramente salada; escurrirlos y estofarlos con mantequilla hasta completa evaporación de toda humedad.

Pasarlos por el tamiz; poner el puré que resulte en una cacerola y añadirle un cuarto o un tercio de puré de patatas muy cremoso; en el momento de servir añadir al puré unos trocitos de mantequilla fina.

Disponerlo en una legumbrera.

APIO SILVESTRE A LA «NIÇOISE». — Preparar el apio como en A la Italiana. Una vez estofadas con mantequilla disponer las tiras de apio en una cazuela de barro cuyo fondo se habrá cubierto con una salsa de tomate muy concentrada. Espolvorear el apio con queso rallado y rociarlo con mantequilla derretida; meter la fuente en el horno durante cinco o seis minutos y servirlo.

SETAS

Las setas no deberían lavarse nunca, limitándose a limpiarlas simplemente; no obstante, y por precaución, es preferible sumergirlas durante unos segundos en agua fría muy abundante; retirarlas, colocarlas sobre un lienzo y secarlas bien.

SETAS A LA BORDELESA. — *Proporciones:* 500 ó 600 gramos de setas frescas. Una vez secadas, cortar las cabezas en escalopas y picar los rabos; saazonarlas con sal y pimienta; saltearlas en la sartén con aceite de oliva. Cuando comiencen a dorarse añadir una cucharadita de escalonia picada y una cucharada sopera de miga de pan.

Saltearlo todo junto durante unos minutos; disponerlo en una legumbrera y completarlo con un chorrito de limón y perejil picado.

Si se desea, se les puede añadir, una vez preparadas, dos cucharadas de glasa de carne derretida que no esté excesivamente concentrada.

SETAS A LA CREMA. — Por lo general se utilizan setas en conserva; deben secarse bien, cortarlas en escalopas y saltearlas con mantequilla, sin dejarlas tostar. Ponerlas en una cacerola con una cucharadita de cebolla ligeramente dorada con mantequilla. Cubrirlas con crema hirviendo, dejarlo reducir unos instantes y añadir tres o cuatro cucharadas de salsa Bechamel.

SETAS A LA CREMA CON PAPRIKA. — *Proporciones para media lata de setas:* Preparar las Setas a la Crema como en la receta anterior; añadir a la salsa una o dos cucharaditas de paprika rosado y muy suave, que se habrá calentado con una cucharada de mantequilla y desleído con dos cucharadas de crema antes de mezclarlo a la salsa.

SETAS CON QUESO. — Elegir unas buenas setas en conserva; escurrirlas y cortarlas en escalopas no muy delgadas, sazonarlas con sal y pimienta; enharinarlas ligeramente y saltearlas con aceite de oliva o con mantequilla. Disponerlas en cazuelitas individuales; espolvorearlas con queso tierno rallado, cubrirlas con salsa media-glasa y abundante

salsa de tomate; espolvorearlo con queso rallado; rociarlo ligeramente con mantequilla derretida; meter las fuentes al horno durante unos instantes.

NOTA. — Si no se dispusiera de una buena salsa media-glasa, también puede prepararse a base de una buena cantidad de salsa de tomate.

SETAS A LA PROVENZAL. — Proceder igual que para las Setas a la Bordelesa, añadiendo como complemento una punta de ajo aplastada.

Disponerlas en una legumbrera y completarlo con un poco de jugo de limón y perejil picado.

CHAMPIÑONES

Bajo esta denominación nos referimos siempre al champiñón blanco de cultivo o al champiñón de pradera que se cría en Inglaterra. Los ingleses son muy aficionados a sus champiñones, que hacen a la parrilla y sirven sobre «toasts».

CHAMPIÑONES A LA CREMA. — Proceder igual que para las Setas a la Crema. Los champiñones de cultivo se prestan muy bien para esta preparación, pero hay que cogerlos antes de que estén completamente maduros.

«TOASTS» CON CHAMPIÑONES. — *Proporciones para seis personas:* Elegir una libra de champiñones pequeños; lavarlos y limpiarlos con cuidado; ponerlos en una cacerola con una buena cucharada de mantequilla y el jugo de medio limón; sazonarlos con sal y pimienta; tapar la cacerola y escalfarlos durante unos minutos sobre un buen fuego.

A continuación recubrirlos con un buen velouté y hervirlo durante cuatro o cinco minutos. Retirar la cacerola del fuego y ligar la salsa con dos o tres yemas de huevo desleídas con dos o tres cucharadas de crema o, simplemente, con leche. Terminar la salsa añadiéndole 60 gramos de mantequilla fina. Mantenerlo al calor pero sin hervir.

Durante la preparación de los champiñones se habrán cortado, de un pan de miga, seis «toasts» o rebanadas de pan de seis a siete centímetros cuadrados y de un centímetro y medio de grueso. En uno de los lados hacerle un hueco cuadrado y freírlo en último momento con mantequilla clarificada.

Disponerlos en una fuente de servicio y rellenar los huecos con los champiñones conservados calientes.

NOTA. — En estos «toasts» se puede reemplazar el velouté por una buena salsa Bechamel con mucha mantequilla.

CHAMPIÑONES A LA PARRILA. — Elegir unos champiñones de tamaño mediano y no demasiado maduros. Lavarlos cuidadosamente, quitar los rabos, sazonarlos con sal y pimienta, rociarlos con aceite y hacerlos lentamente a la parrilla. Disponerlos en una fuente redonda, llenando el hueco de los champiñones con una cucharadita de mantequilla Maître-d'Hôtel.

CHAMPIÑONES RELLENOS. — Elegir unos quince buenos champiñones de tamaño mediano; quitarles los rabos, lavarlos con cuidado y secarlos.

A continuación colocarlos en una fuente de gratinar; sazonarlos con sal y pimienta; rociarlos ligeramente con aceite, pasarlos por el horno cuatro o cinco minutos y rellenarlos con la composición siguiente:

Preparar los rabos y la carne de unos pocos champiñones más, todo ello bien lavado, picado y luego exprimido en una servilleta para extraer toda en agua que contienen. En una cacerola plana y ancha calentar dos cucharadas de tocino graso rallado y tres cucharadas de aceite de oliva; añadir tres escalonias picadas y los champiñones picados; sazonarlo con sal y pimienta; reducirlo a fuego vivo hasta la completa evaporación de toda humedad. A continuación agregar varias cucharadas de salsa media-glasa con tomate y muy reducida, así como perejil picado y dos cucharaditas de miga de pan. Rellenar los champiñones, espolvorear la superficie con corteza de pan rallado y unas gotas de aceite. Gratinarlo a fuego vivo.

CHAMPIÑONES SALTEADOS CON HIERBAS FINAS. — Elegir unos champiñones frescos; lavarlos, cortarlos a rodajas y sazonarlos con sal y pimienta. Saltearlos a fuego vivo con mantequilla o con aceite de oliva, en la sartén. Espolvorearlos con perejil picado y servirlos inmediatamente.

Si se desea, se puede frotar el fondo de la sartén con un poco de ajo.

ESCAROLA

Existen tres clases de escarola buenas para cocer, que son:

1.ª La escarola rizada.
2.ª La escarola que se come con preferencia en ensalada.
3.ª La escarola belga, llamada endivia.

ESCAROLA A LA CREMA. — Elegir seis escarolas rizadas; limpiarlas, lavarlas cuidadosamente con agua corriente, cocerlas durante quince minutos en agua ligeramente salada. Escurrirlas, refrescarlas, exprimirlas para extraer el agua y picarlas.

En una salteadora calentar 100 gramos de mantequilla, agregarle la escarola, sazonarla con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada rallada. Dejar que se evapore toda la humedad y añadir un decilitro de crema muy fresca hirviendo; cocerlo unos minutos, completarlo con tres o cuatro cucharadas de salsa Bechamel y trocitos de mantequilla.

Disponerla en una legumbrera.

Otra forma de preparar la escarola a la crema. — Después de haberla limpiado y lavado bien cocerla durante diez minutos con abundante agua hirviendo; escurrirla, refrescarla, exprimirla para extraer el agua y picarla; sazonar con sal, pimienta, nuez moscada y añadir un decilitro de caldo.

Enfondar una cacerola de tamaño apropiado con delgadas lonchas de tocino y echar dentro la escarola; recubrirlo con otra loncha de tocino, tapar la cacerola, meterla en el horno a calor moderado y cocerlo durante cosa de una hora.

Al retirarla del horno cambiarla de cacerola; quitar las lonchas de tocino y completarlo, por cada seis escarolas, con un decilitro de una buena crema fresca, un decilitro y medio (aproximadamente seis cucharadas) de Bechamel fina y en último momento trocitos de mantequilla.

Disponerlo en una legumbrera.

PASTEL DE ESCAROLA A LA CREMA. — Preparar la escarola tal como se ha indicado en la receta anterior. Después de haberle agregado la crema y la salsa Bechamel completar la preparación añadiéndole, por cada libra de escarola, tres o cuatro huevos batidos como para tortilla; ponerlo todo en un molde para carlota untado con mantequilla y escalfarlo al baño maría.

Antes de sacar el pastel del molde, dejarlo reposar unos instantes, para que se asiente por dentro. Sacarlo del molde al momento de servirlo sobre una fuente redonda y recubrir el pastel con una salsa a la crema a la que se añaden dos o tres cucharadas de glasa de carne.

NOTA. — Para variar, se puede substituir la salsa a la crema por salsa media-glasa con mantequilla.

PURÉ DE ESCAROLA. — Tomar una escarola preparada a la crema; cualquiera de las dos preparaciones son adecuadas para el puré. Pasarlo por el tamiz fino y poner lo que resulte en una cacerola, mezclándole a fondo un tercio de su volumen de puré de patatas muy cremosas; calentaralo bien.

Servirlo en una legumbrera.

SUFLÉ DE ESCAROLA. — Tomar aproximadamente 250 gramos de escarola braseada a la que se le habrá añadido crema y salsa Becha-

mel; pasarla por el tamiz fino. A continuación ligarla con tres yemas de huevo, añadirle tres buenas cucharadas de queso rallado y tres o cuatro claras de huevo batidas a punto de nieve compacta.

Disponerla en un timbal untado con mantequilla, espolvorear la superficie con queso rallado y cocerlo como cualquier otro suflé.

ENDIVIAS BELGAS

Cualquiera que sea la preparación a la que se destinan, las endivias deberán cocerse por adelantado en la forma siguiente:

Una vez limpias, lavadas y escurridas, ponerlas en una cacerola, una al lado de otra. Por cada kilo de endivias añadir dos decilitros de agua, tres cucharadas de mantequilla, una pizca de sal y el jugo de medio limón. Tapar la cacerola y dejar que hiervan a fuego vivo; terminar la cocción al borde del fuego durante treinta o treinta y cinco minutos.

ENDIVIAS A LA CREMA. — Una vez cocidas, disponerlas en caliente en una legumbrera; recubrirlas con salsa Bechamel reducida a la crema y añadirle a último momento unos trocitos de mantequilla.

ENDIVIAS AL JUGO. — Una vez cocidas, escurrirlas, disponerlas en una cacerola y cubrirlas con un jugo oscuro procedente de un braseado de ternera. Cocerlo lentamente durante ocho o diez minutos.

Disponerlas en una legumbrera.

ENDIVIAS A LA MOLINERA. — Una vez cocidas y bien escurridas, rebozarlas con harina y dorarlas con mantequilla en la sartén, como una Trucha a la Molinera, y servirlas igual.

Otra forma de preparar las Endivias a la Molinera. — Una vez lavadas y escurridas, colocarlas en una salteadora bien untada con mantequilla; salar ligeramente, tapar la cacerola y cocerlo a fuego lento. Alcanzado su punto de cocción, la mantequilla debe quedar clarificada, ligeramente oscura y las primeras hojas un poco tostadas.

ENDIVIAS MORNAY. — Una vez cocidas, escurrirlas, enharinarlas y dorarlas en la sartén con mantequilla. Colocarlas en una fuente alargada cuyo fondo se habrá napado con salsa Mornay. Recubrirlas con la misma salsa; espolvorearlas con queso, rociarlo con mantequilla derretida y glasearlas al horno.

ENDIVIAS AL TUÉTANO. — Preparar las endivias como en las recetas anteriores.

Disponerlas en una fuente redonda, cubrirlas con unas rodajas de tuétano escalfado con consomé. Servir una salsa media-glasa con tomate y mantequilla.

ENDIVIAS A LA NAPOLITANA. — Preparar las endivias como en las recetas anteriores; colocarlas en una fuente alargada; espolvorearlas con queso de Parma rallado y recubrirlas con salsa de tomate muy concentrada; espolvorearlo con queso, rociarlas con mantequilla derretida, meterlas en el horno durante cinco o seis minutos y servirlo.

COLES

Las coles pueden dividirse en varias clases:

1.ª Las «coles blancas», que se utilizan para preparar la Coucroute.

2.ª Las «coles rojas» o lombardas, que se sirven como legumbre y entremés.

3.ª Los «repollos», especialmente apropiados para brasear y para los guisos «a la Inglesa».

4.ª Las «coles rizadas», que generalmente se preparan «a la Inglesa».

5.ª Las «coliflores» y los «brócolis», de los que acostumbra a emplearse la flor, pero cuyas hojas pueden también prepararse «a la Inglesa», así como los nervios de los mismas, cuando son tiernos.

6.ª Las «coles de Bruselas».

CHOUCROUTE. — Para preparar una buena choucroute hay que elegir una col tierna fermentada; ponerla en una cacerola más alta que ancha y sazonarla moderadamente con sal y pimienta. Añadir otros tres kilos de col, un trozo de tocino del pecho de unos 700 a 800 gramos previamente blanqueado, un pedazo de jamón y, si es posible, dos muslos de oca ahumados, dos cebollas con un clavo de especia incrustado, un ramillete guarnecido y 60 gramos de bayas de gengible dentro de un saquito de muselina. Rociarlo con una botella de vino blanco de Alsacia y la suficiente cantidad de caldo blanco corriente, no muy salado, para cubrir la choucroute. Tapar la cacerola y cocerlo al horno de dos horas y media a tres horas, a calor moderado.

Después de una hora de cocción, quitar el tocino y dejarlo en reserva.

Para servir la choucroute: Retirar el ramillete, cebollas, gengible; escurrirla si fuese necesario; colocarla en una fuente de servicio, rodearla con lonchas del tocino que se ha dejado en reserva, unas delgadas lon-

chas de jamón, salchichas de Estrasburgo escalfadas y muslo de oca.

NOTA. — Debido a que las coles que se emplean para la choucroute han sido previamente fermentadas, se digieren muy bien, pero a condición de no añadir ninguna grasa suplementaria a la cocción de la choucroute.

Las perdices y los faisanes jóvenes debidamente preparados con choucroute constituyen un plato muy apreciado.

LOMBARDA A LA FLAMENCA. — Dividir una buena col en cuartos; quitar los nervios y el tronco; cortarla en juliana fina. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada; echarle unas gotas de vinagre y poner esta juliana en una cazuela de barro muy untada con mantequilla; añadirle, si así se desea, un vaso de vino tinto. Tapar la cacerola y cocerlo a fuego moderado.

A los tres cuartos de la cocción añadir tres o cuatro manzanas reinetas, peladas y cortadas en cuatro u ocho pedazos, según sea su tamaño, y una cucharada de cogucho o azúcar en polvo. La cocción debe hacerse muy lentamente y sin añadirle ningún otro líquido aparte del vinagre y el vino.

LOMBARDA MARINADA PARA ENTREMESES. — Preparar una col en juliana tal como se ha indicado; ponerla en una terrina, espolvorearla con sal fina y dejarla macerar durante cinco o seis horas, removiéndola a menudo.

A continuación escurrirla y ponerla en una olla con dos o tres dientes de ajo, una hoja de laurel y granos de pimienta. Cubrirlo con mitad de vinagre y mitad de vino tinto que se habrá hecho hervir y luego enfriar; dejarla en remojo durante veinticuatro horas.

NOTA. — Esta col marinada constituye un acompañamiento excelente para el buey hervido.

REPOLLOS

REPOLLO A LA INGLESA. — Dividir el repollo en cuartos; quitar el tronco y los nervios gruesos; cocerlo con abundante agua salada. Escurrirlo, exprimirlo bien entre dos platos planos, para extraer el agua, y cortarlo a trozos en forma de cuadrados o rombos.

La col preparada en esta forma sirve generalmente como acompañamiento a las piezas grandes de asados: buey, carnero, etc.

REPOLLO o COL BRASEADA. — Cortar la col en cuartos; quitar el tronco y las hojas duras; lavarla cuidadosamente, blanquearla con abun-

FONDOS DE ALCACHOFA CON RELLENO

Quitar las primeras hojas duras de 8 alcachofas y cortarlas conservando sólo los fondos. Hervirlos en agua salada a la que se habrá añadido unas gotas de limón. Mientras tanto quitar la piel de 300 gramos de salchichas, desmenuzarlas y mezclarlas con perejil picado, dos cucharadas de pan rallado, una cucharada de harina, romero y 2 huevos enteros, sazonando con sal y pimienta. Escurrir las alcachofas, rellenarlas con la masa preparada hundiendo ligeramente el centro y freirlas en mantequilla derretida mezclada con un poco de aceite, dejando que se doren por ambos lados. Servir acompañadas de otros 2 huevos cocidos duros y aceitunas negras que pueden servir para adornar los fondos.

REDONDO DE TERNERA A LA PROVINCIAL

Poner en una olla medio litro de agua, medio litro de vino blanco, 3 cebollas pequeñas, 3 zanahorias, un apio pequeño, una lata pequeña de tomates pelados, 3 dientes de ajo, sal, hierbas aromáticas (perejil, salvia, albahaca y tomillo) y una mano de ternera. Dejar cocer durante 45 minutos. Transcurrido este tiempo deshuesar la mano de ternera y triturarlo todo. Atar con un hilo grueso 1 kilogramo de redondo de ternera y dorarlo todo por un igual en una cazuela con 70 gramos de mantequilla mezclada con dos cucharadas de aceite. Rociar la carne con el jugo que se ha preparado anteriormente e incorporar 75 gramos de aceitunas verdes deshuesadas. Tapar la cazuela y dejar cocer a fuego moderado durante una hora y media. Retirar la carne y dejar reducir el jugo de la cocción hasta que adquiera la consistencia deseada.

POLLO RELLENO

Picar bien finas 2 cebollas y un diente de ajo y dorarlos en una sartén con mantequilla. Hacer lo mismo con 150 gramos de champiñones cortados. Mezclarlo todo con 250 gramos de picadillo de cerdo, un huevo batido y una tostada de pan mojada en leche y bien escurrida.

Vaciar un pollo, trocear el hígado y sofreírlo con mantequilla añadiéndolo a la mezcla anterior. Aderezar con sal, tomillo, pimienta y orégano. Presionar la mezcla e introducirla en el pollo, al que previamente habremos salpimentado por dentro y por fuera. Coser la parte baja del pollo y meterlo en una cazuela de barro que contenga mantequilla caliente. Tostar el ave por todos los costados y añadir medio kilogramo de patatitas nuevas aliñadas con mantequilla fundida, que previamente habrán hervido durante dos minutos. Rehogar y añadir un vaso de buen caldo. Dejar cocer unos 45 minutos, mezclando de vez en cuando las patatas con el jugo de la cocción.

TARTA DE MIRABELES

Confeccionar una pasta brisa con 100 gramos de azúcar, 200 gramos de mantequilla, 300 gramos de harina, 1 decilitro de agua y una cucharadita de sal. Dejar reposar la masa en la nevera durante dos horas como mínimo. Aplanarla con el rodillo y colocarla sobre un molde de horno para tartas, pincharla con un tenedor y meterla en el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente.

Cuando la base esté tostada, rellenarla con una crema pastelera confeccionada con cuatro yemas de huevo, cuatro cucharadas de azúcar, dos cucharadas de harina y medio litro de leche, cociendo estos ingredientes a fuego muy lento hasta que espese.

Sobre la crema se pondrán los mirabeles "pochés", bien escurridos y colocados en hileras concéntricas. Dejar reducir el zumo de la cocción de las frutas con azúcar, hasta que adquiera la consistencia de un jarabe espeso. Recubrir la tarta con este caramelo.

dante agua hirviendo, refrescarla y escurrirla bien. Sazonarla con sal, pimienta, nuez moscada y ponerla en una cacerola recubierta con unas delgadas lonchas de tocino, así como un clavo de especias incrustado y un ramillete guarnecido; mojarlo con caldo sin desgrasar. Cubrirlo con lonchas de tocino; brasearlo bien tapado durante una hora y media o dos, en el horno a calor moderado.

La col braseada se sirve generalmente como aderezo.

REPOLLO o COL RELLENA. — Existen diferentes sistemas para rellenar una col.

Suprimir la primera hilera de hojas duras y luego arrancar las cuatro siguientes; lavarlas, blanquearlas, refrescarlas y escurrirlas; disponerlas sobre una red especial para este uso. Encima de esta capa de hojas de col poner la preparación siguiente:

Escaldar las hojas del interor de la col, exprimirlas para sacarles el agua y picarlas; a continuación ponerlas en una terrina, sazonándolas con sal y pimienta; añadir una punta de ajo, una cebolla muy picada y 250 gramos de tocino magro del pecho cortado en forma de dados muy pequeños, o picado; una cucharada de perejil, 150 ó 200 gramos de arroz blanqueado, dos huevos y tres buenas cucharadas de queso rallado. Mezclarlo todo muy bien y con esta preparación rellenar el centro de las hojas de col colocadas en la red.

Tirar de los extremos de la red y cerrarla de modo que quede en forma de col; sumergirla en el caldo de un cocido, donde debe cocer al mismo tiempo que las carnes.

Para servir: En una sopera se dispondrán unas rebanadas de pan, sobre las cuales se echa el caldo.

Retirar la col del puchero y disponerla en una fuente redonda, después de quitarle la red.

Poner las carnes en otra fuente y servir al mismo tiempo carne y col.

NOTA. — También puede ponerse en el relleno unos 200 gramos de carne de salchicha, y durante la temporada, unas cucharadas de guisantes frescos.

También puede cocerse la col rellena en un sencillo caldo corriente.

COL RELLENA PARA ADEREZO. — Suprimir las hojas duras de una col de tamaño mediano; deshojar completamente las otras y lavarlas con cuidado. Cocerlas completamente con abundante agua salada, refrescarlas y escurrirlas. Elegir tantas hojas grandes como rellenos quieran hacerse y si son insuficientes poner dos por pieza y picar bien el resto de la col.

Con una cucharada de mantequilla o de manteca de cerdo dorar ligeramente una cebolla picada y añadirle, por cada docena de porcio-

nes, 250 gramos de tocino del pecho cortado en dados muy pequeños y el mismo peso de carne de salchichas; dejarlo dorar unos instantes y mezclarle los restos de la col picados, dejarlo estofar ocho o diez minutos, removiéndolo de vez en cuando con una cuchara; sazonarlo con sal y pimienta y agregarle aproximadamente una parte igual de arroz pilaf; mezclarlo todo muy bien.

Extender las hojas sobre un trapo y poner sobre cada una de ellas tres cucharadas soperas de esta composición, col y arroz, y envolverlas en forma de bolas; disponerlas una junto a otra en una salteadora untada con mantequilla cuyo fondo se habrá recubierto con rodajas de cebolla y zanahoria. Albardar las coles con lonchas de tocino y cubrirlas con caldo del cocido sin desgrasar. Tapar la cacerola, ponerla al fuego y brasearla durante unos buenos treinta o treinta y cinco minutos.

Una forma excelente para rellenar estas coles es ligando el arroz con puré de foie gras trufado.

COLIFLORES Y BRÓCULIS

Las coliflores y los bróculis se pueden preparar en las mismas formas.

Los bróculis son excelentes preparados en ensalada aliñada con aceite de oliva.

COLIFLOR A LA INGLESA. — La coliflor a la inglesa, simplemente cocida con agua salada, se sirve entera e incluso se dejan las dos hileras de hojas tiernas que envuelven la flor, pero este sistema tiene el inconveniente que no se puede limpiar bien el interior.

Por lo tanto es preferible dividir la coliflor en ramitos, conservar las hojas y cocerlas con la coliflor en agua salada. Colocar los ramitos en un tazón, reconstituyendo la forma de la coliflor. Poner las hojas en una servilleta dispuesta en la fuente de servicio y poner en medio el ramito de coliflor.

Servir aparte mantequilla derretida, salsa Holandesa o salsa a la Crema.

NOTA. — La mejor forma de cocer la coliflor es dividiéndola en ramos pequeños, hermosearlos y cocerlos de siete a ocho minutos en agua salada; escurrirlos, volverlos a meter en la cacerola, cubrirlos con agua hirviendo, salarlos a punto, añadir una cucharada de mantequilla y completar la cocción.

Una buena ama de casa sabrá como emplear la segunda agua para una sopa de legumbres.

FRITURA DE COLIFLOR. — Una vez bien escurridos los ramos, sazonarlos, espolvorearlos con perejil picado y marinarlos durante veinte

minutos con aceite de oliva y jugo de limón. Empaparlos con pasta de freír, freírlos al momento y colocarlos sobre una servilleta con perejil frito.

Servir aparte una salsa de tomate.

COLIFLOR AL GRATÉN. — Una vez cocidos los ramos y bien escurridos, saltearlos unos instantes con mantequilla sin que lleguen a dorarse, con el único objeto que se evapore el agua que pudiesen contener todavía; sazonarlos con sal y pimienta, y meterlas en un bol o molde previamente untado con unas cucharadas de salsa bechamel.

Con la misma salsa mojar el fondo de una fuente y vaciar en ella los moldes con la coliflor, recubrirlos totalmente con salsa bechamel, espolvorearlo con queso rallado y corteza de pan rallado, rociarlo con mantequilla derretida y gratinarlo.

COLIFLOR A LA MILANESA. — Una vez los ramos cocidos y bien escurridos, rehogarlos unos minutos con mantequilla, enmoldarlos con un tazón, y vaciarlo sobre una fuente untada con mantequilla y espolvoreada con queso rallado. Espolvorear también con queso por encima de la coliflor. Dejar la fuente unos instantes en la boca del horno. En el momento de servir rociar la coliflor con mantequilla tostada.

COLIFLOR A LA POLACA. — Preparar la coliflor como en la receta anterior pero sin queso.

Espolvorear la superficie con yemas de huevo duro picada y perejil picado, todo bien mezclado.

En el momento de servirlo, rociar la coliflor con mantequilla tostada, en la que se habrán frito dos buenas cucharadas de miga de pan, por cada 100 gramos de mantequilla.

PURÉ DE COLIFLOR. — Cocer la coliflor en ramos, escurrirla bien y rehogarla unos instantes con mantequilla; pasarlo por el tamiz fino. El puré que resulte ponerlo en una cacerola y añadirle un cuarto de su volumen de puré de patatas a la crema, algo espeso.

Disponerlo en una legumbrera.

COLES DE BRUSELAS

COLES DE BRUSELAS A LA INGLESA. — Limpiarlas cuidadosamente, lavarlas y cocerlas en agua salada; escurrirlas bien y ponerlas seguidamente en una legumbrera muy caliente. Por cada libra de col, se les echará por encima, al momento de servirlas, 100 gramos de man-

tequilla fresca sazonada con sal y pimienta fresca molida. Tapar la legumbrera y servirlo inmediatamente.

COLES DE BRUSELAS CON MANTEQUILLA. — Cocer las coles a la Inglesa, escurrirlas y acto seguido ponerlas en una cacerola con 150 gramos de mantequilla por cada libra de col; sazonarlas con sal, pimienta y saltearlas durante unos minutos, de manera que la mantequilla envuelva bien a las coles.

Servirlas en legumbrera.

COLES DE BRUSELAS SALTEADAS. — Cocerlas en agua salada y, después de haberlas escurrido bien, ponerlas en una cacerola con mantequilla caliente. Saltearlas hasta que queden ligeramente doradas, colocarlas en una legumbrera y espolvorearlas con perejil picado.

NOTA. — Las coles de Bruselas se pueden preparar al gratén, a la Milanesa y a la Polaca, procediendo tal como se ha indicado para las coliflores.

PURÉ DE COLES DE BRUSELAS A LA FLAMENCA. — Cocer las coles con agua salada, escurrirlas, pero sin refrescarlas y rehogarlas con mantequilla durante cinco o seis minutos. A continuación pasarlas por el tamiz, poniendo en una cacerola el puré que resulte y añadirle un tercio de su volumen de puré de patatas muy cremoso, así como unos trocitos de mantequilla al momento de servirlo.

Disponerlo en una legumbrera.

COHOMBROS Y CALABACINES

COHOMBROS A LA CREMA. — Pelar los cohombros y cortarlos en forma de aceitunas o de pequeños bastoncitos; blanquearlos durante unos minutos y escurrirlos.

A continuación, rehogarlos con mantequilla hasta la evaporación completa de la humedad; en este momento los cohombros deben estar ya cocidos, rociarlos con crema hirviendo, cocerlos dos minutos más y añadir unas cucharadas de salsa bechamel para completar la ligazón.

Servirlos en una legumbrera.

Como variación se puede añadir a la salsa, paprika rosa y suave con un buen curry también suave.

COHOMBROS RELLENOS. — Cortar los cohombros en rodajas de tres centímetros de espesor, pelarlos y vaciar el interior de forma que no quede rastro de semillas; blanquear estas rodajas y escurrirlas. Colo-

carlas unas junto a otras en una salteadora muy untada con mantequilla, sazonarlos con sal y pimienta y terminar de cocerlos. Retirar la cacerola del fuego y llenar el hueco de estas rodajas con un relleno de ave a la crema crudo.

Un cuarto de hora antes de servirlo, colocar la cacerola tapada en la boca del horno para escalfar el relleno.

Los cohombros preparados de este modo sirven como aderezo o acompañamiento a las piezas de ave braseadas, carnes blancas, ternera y cordero de leche y para combinar delicados primeros platos.

Ejemplo: Después de rellenar las rodajas de cohombro con el relleno, y una vez escalfadas, rociarlas con unas cucharadas de buena glasa de carne; colocarlas planas en forma de corona sobre una fuente redonda, colocar sobre cada una de ellas una escalopa de molleja de ternera o de pechuga de pollo y sobre ésta una buena rodaja de trufa.

Añadir salsa Suprema al caldo de los cohombros y recubrir con ella las escalopas.

A voluntad este plato se puede acompañar con: un guiso de crestas y riñones de pollo a la Tolosana, con puntas de espárrago con mantequilla y rodajas de trufa recubiertas con una salsa rubia. Una vez los cohombros dispuestos en la fuente de servicio, recubrirlos con salsa Mornay y gratinarlos ligeramente, acompañándolos con puntas de espárrago en mantequilla.

Otra forma de rellenar los cohombros. — Pelar los cohombros, abrirlos por la mitad a lo largo y vaciarlos con una cuchara. Hecho esto, blanquearlos y escurrirlos, pero sin refrescarlos.

Llenar cada medio cohombro hasta los bordes, con un relleno de ave a la crema frangipane con unas cucharadas de trufa, champiñones y lengua escarlata picados. Rehacer los cohombros juntando las dos mitades, envolverlos con una loncha de tocino y luego con una muselina; atarlos y brasearlos sobre un fondo de legumbres en la forma de costumbre, con un buen fondo de ternera. Una vez cocidos, desatarlos y disponerlos en una fuente honda procurando no deformarlos; a continuación cortarlos en trozos de cinco o seis centímetros. Al fondo de cocción de los cohombres añadirle la suficiente salsa media-glasa y reducirlo al punto deseado, colar la salsa y napar con ella los cohombros.

CALABACINES

Salvo algunas excepciones, todas las recetas indicadas para las berenjenas son también aplicables a los calabacines.

Los calabacines pueden también comerse hervidos al natural, acompañados con mantequilla derretida, salsa a la crema o salsa Holandesa;

así mismo pueden prepararse a la Mornay, después de haberlos previamente rehogado unos instantes con mantequilla.

ESPINACAS

Siempre que sea posible, las espinacas deben prepararse en último momento, pero lo más importante es que sean frescas y tiernas.

Después de haberlas blanqueado rápidamente con agua salada e hirviendo, enfriarlas y exprimirlas bien para extraer el agua; acto seguido, y según sea el caso, se pican o se pasan por el tamiz.

Si las espinacas deben servirse en ramas, se dejan escurrir en un tamiz, sin refrescarlas ni exprimirlas.

ESPINACAS A LA INGLESA. — Se cuecen las hojas con agua salada hirviendo, se escurren bien y se disponen en una legumbrera sin dejar que se enfrien. Servir al mismo tiempo una rodajas de mantequilla muy fina.

ESPINACAS A LA CREMA. — Una vez picadas o pasadas por el tamiz, ponerlas en una salteadora con 60 gramos de mantequilla por cada libra de espinacas; secarlas a fuego vivo, removiéndolas con una cuchara. Añadirles a continuación la cuarta parte de su volumen de crema, una pizca de sal, otra de nuez moscada y una chispita de azúcar; cocerlo lentamente durante siete u ocho minutos.

En el momento de servirlas disponerlas en una legumbrera y rociar la superficie con unas cucharadas de crema hirviendo.

ESPINACAS AL GRATÉN. — Picar las espinacas y secarlas con mantequilla como se ha indicado en la receta anterior; sazonarlas con sal, pimienta y nuez moscada; mezclarles tres buenas cucharadas de queso rallado y tres cucharadas de mantequilla, por cada libra de espinacas.

Disponerlas en una fuente de gratinar, recubrir la superficie con una ligera capa de bechamel, espolvorearla con queso rallado mezclado con corteza de pan rallada, rociarlo con mantequilla derretida y gratinarlo al horno.

Como variación, se podrá añadir a las Espinacas al Gratén el tercio de su volumen de jamón magro cortado en dados muy pequeños.

SUBRICS DE ESPINACAS. — Una vez picadas y secadas con mantequilla, mezclarles por partes iguales un preparado para crepés, un poco espeso.

En una sartén bastante ancha calentar bien un centímetro de aceite de oliva o mantequilla clarificada. Tomar una cucharada de la mezcla y dejarla caer en la fritura. Continuar así la formación de subrics, vigilando que no se toquen. Al cabo de un minuto, darles la vuelta con una espátula o un tenedor, para dorarlos por ambos lados.

Disponerlos en una fuente. Los subrics se comen tal cual, lo mismo que los buñuelos.

CREPÉS CON ESPINACAS. — Con el mismo preparado para los subrics, pero algo más ligero, se pueden preparar excelentes crepés, procediendo como para los crepés corrientes.

NOTA. — Los subrics y crepés son un excelente aderezo para los platos fuertes de ternera y buey.

SUFLÉ DE ESPINACAS. — Preparar la composición lo mismo que para el Suflé de Escarola y cocerlo igual.

SUFLÉ DE ESPINACAS CON ANCHOAS. — A la composición de espinacas, hecha tal como se ha indicado, añadirle unos filetes de anchoa muy limpios y desalados, cortados en rombos.

Cocerlo como un suflé corriente.

SUFLÉ DE ESPINACAS CON JAMÓN. — Proceder como en el anterior, reemplazando las anchoas por jamón magro cortado en forma de dados muy pequeños.

SUFLÉ DE ESPINACAS CON TRUFAS. — Proceder como en los suflés anteriores, substituyendo las anchoas o el jamón por laminitas de trufa cortadas muy delgadas.

NOTA. — Estos diversos purés de espinacas pueden servirse como plato de legumbres o como acompañamiento de ciertas piezas de carne asadas o braseadas.

HABAS

En plena estación, se debe quitar la piel de las habas y cocerlas en agua salada hirviendo, añadiéndoles un ramillete de ajedrea, cuyo tamaño estará proporcionado a la cantidad de habas. Cuando las habas estén cocidas y escurridas, se les añaden las hojas de ajedrea del ramillete, debidamente picadas.

HABAS A LA INGLESA. — Elegir las más tiernas y quitarles la parte negra de debajo la cabeza. Cocerlas en agua salada y servirlas sobre una servilleta. Servir al mismo tiempo mantequilla fresca.

HABAS CON MANTEQUILLA. — Quitarles su película o piel, cocerlas con agua salada y ligarlas con mantequilla, como los guisantes con mantequilla.

HABAS A LA CREMA. — Una vez cocidas como en los casos anteriores, añadirles una cucharada de mantequilla así como crema fresca; hervirlo unos minutos, añadir una pizca de sal, otra de azúcar o una chispita de nuez moscada.

HABAS BECHAMEL. — Proceder igual como en la receta anterior, pero substituyendo la crema fresca por salsa bechamel.

PURÉ DE HABAS. — Cocer las habas en agua salada y escurrirlas; poner el puré que resulte en una cacerola y completarlo con unas cucharadas de crema hirviendo y 125 gramos de mantequilla fresca por cada medio litro de puré.

NOTA. — En el mes de abril, cuando hacen su aparición las primeras habas, que son muy pequeñas, se cuecen sin quitarles la piel y se preparan lo mismo que los guisantes: con mantequilla, a la Paisana, con Lechuga, a la Casera, etc.

HABAS A LA PROVENZAL. — Las habas a la Provenzal se pueden preparar con las habas pequeñas de abril, sin quitarles la piel, o con las habas en su plena madurez. En este caso debe quitarse la piel.

Proporciones para un litro de habas: Cortar a tiras el corazón de dos lechugas, cortar a dados 150 ó 200 gramos de tocino magro de pecho y ponerlo en una cazuela de barro con tres cucharadas soperas de aceite de oliva y dos buenas cucharadas de cebolla picada; estofarlo unos instantes sin dejar que la cebolla se dore; añadir las habas y la lechuga. Estofarlo todo junto, removiéndolo de vez en cuando con una cuchara, sazonarlo con sal, pimienta y nuez moscada; añadir la suficiente agua caliente para cubrirlas, tapar la cacerola y dejarlo cocer a fuego lento.

Si el caldo de cocción fuese demasiado abundante y muy ligero, se puede poner en su punto añadiéndole media cucharada de harina desleída con un poco de agua fría.

ALUBIAS BLANCAS SECAS

Elegir alubias del año y cocerlas de la forma siguiente:

Ponerlas en agua tibia dentro de una olla de barro; al primer hervor sacar la olla del fuego. Un minuto después escurrir el agua, mojar

de nuevo las alubias con agua tibia hasta un poco más arriba de su altura, y por cada litro de alubias aderezarlas con una cebolla mechada con dos clavos de especia y dos zanahorias medianas. Tapar la olla y cocerlo muy lentamente con poco fuego. Si se desea se puede añadir al caldo un diente de ajo sin pelar.

NOTA. — Las alubias no se deben salar hasta que estén casi cocidas.

ALUBIAS BLANCAS A LA AMERICANA. — Cocer las alubias según la receta anterior, añadiéndole un trozo de bacón, por cada litro de alubias en seco.

Cuando estén bien cocidas y escurridas, mezclarles el tocino cortado en dados y ligarlas con una buena salsa de tomate.

ALUBIAS BLANCAS CON MANTEQUILLA. — Una vez cocidas y escurridas, sazonarlas con salsa y pimienta fresca molida; ligarlas con 100 gramos de mantequilla fresca por cada litro de alubias cocidas.

ALUBIAS BLANCAS A LA BRETONA. — Al retirarlas del caldo, escurrirlas bien y sazonarlas con sal y pimienta, ligarlas con salsa de tomate muy reducida y trocitos de mantequilla fresca, dos cucharadas de cebolla muy picada, ligeramente dorada con mantequilla y perejil picado.

ALUBIAS BLANCAS A LA CREMA. — Al retirarlas del caldo escurrirlas bien y ponerlas en una cacerola; por cada litro de judías, rociarlas con dos decilitros y medio de una buena crema fresca hirviendo; sazonarlas ligeramente con sal y un poco de pimienta blanca. Hervirlo unos minutos y servirlas en una legumbrera.

ALUBIAS BLANCAS A LA LIONESA. — Alubias con mantequilla, a las que se les añade cebolla muy picada y ligeramente dorada con mantequilla. Espolvorearlas con perejil picado.

ALUBIAS BLANCAS CASERAS AL GRATÉN. — Una vez cocidas y bien escurridas, ligarlas con jugo de asado de carnero un poco graso; echarlas en una fuente de gratinar, espolvorearlas con corteza de pan rallada y gratinarlas.

PURÉ DE ALUBIAS BLANCAS. — Escurrirlas bien y pasarlas por el tamiz mientras aún estén calientes; el puré que resulte ponerlo en en una cacerola, calentarlo bien y añadirle, por cada libra de puré, 75 gramos de mantequilla fina y medio decilitro de crema hirviendo o, en su defecto, crema de leche.

FRÍJOLES

Estas alubias se emplean sobre todo cuando son tiernas; no obstante, fuera de su temporada también se utilizan secas o en conserva.

Se preparan de la misma forma que las alubias blancas.

Su puré es muy fino; se emplea también como ligazón en el puré de judías verdes.

ALUBIAS ROJAS

Su cocción es igual que la de las alubias blancas. Se añade al caldo un cuarto de litro de vino tinto y 150 ó 200 gramos de tocino del pecho, por cada litro del líquido, y un ramillete guarnecido.

Una vez cocidas debe retirarse el tocino.

Ligar las alubias con mantequilla, añadirle el tocino cortado en dados y salteado con mantequilla.

JUDÍAS VERDES FINAS

Deben elegirse muy tiernas y sin hilos; cocerlas con abundante agua salada, procurando que queden consistentes, pero sin exageración. Escurrirlas, pero sin refrescarlas, ponerlas inmediatamente en una cacerola con 100 gramos de mantequilla a trocitos, por cada libra de alubias; sazonar con sal y pimienta, saltearlas de manera que queden ligadas y servirlas inmediatamente.

NOTA. — Evitar el poner perejil a las alubias verdes con mantequilla.

PANACHÉ DE ALUBIAS. — Se compone de judías verdes y fríjoles, mezclados por partes iguales y ligados con mantequilla.

En algunos casos también se rehogan con mantequilla.

ALUBIAS VERDES A LA PROVENZAL. — Una vez cocidas y escurridas, se saltean en la sartén con aceite de oliva; sazonarlas con sal y pimienta y añadirles la preparación siguiente: por una libra de judías verdes cocidas, dorar ligeramente con aceite dos cucharadas de cebolla picada, añadirle cuatro o cinco tomates muy maduros, pelados, deshuesados y picados, sal, pimienta, una puntita de ajo y perejil picado. Cocerlo lentamente de quince a veinte minutos y agregarlo a las judías.

Aunque existen algunas personas, que sin saber porqué, sienten cierta prevención por la cocina con aceite, les recomiendo que prueben una sola vez las judías preparadas a la Provenzal y estoy seguro, que se darán cuenta de su error.

LECHUGAS

LECHUGAS CASERAS. — *Punto esencial:* Elegirlas muy tiernas y quitar las primeras hojas duras.

Dividir seis lechugas por la mitad, sumergirlas en abundante agua fría y dejarlas unos instantes para que todas las impurezas caigan al fondo del agua. Retirarlas del agua, sacudirlas un poco y, sin necesidad de hacerlas blanquear, ponerlas bien apretadas en una salteadora muy untada con mantequilla; añadir por cada lechuga seis cebollas pequeñas, y como sazonamiento, sal, uno o dos terrones de azúcar, medio vaso de agua y un ramillete de perejil. Tapar la cacerola y cocerlos a fuego lento.

LECHUGAS A LA CREMA. — Cocer las lechugas como en la receta anterior, pero sin cebollas.

Unos instantes antes de servir, añadirles, por cada seis lechugas, dos decilitros de crema fresca, cocerlo lentamente durante unos minutos y servirlos en una legumbrera.

LECHUGAS BRASEADAS AL JUGO.—Después de haberlas blanqueado, refrescado y exprimido para extraer el agua, partirlas por la mitad, brasearlas en una salteadora untada con mantequilla sobre una capa de rodajas de cebolla y zanahoria, cortezas de tocino y un ramillete guarnecido; sazonarlo con sal y pimienta. Cubrirlas con delgadas lonchas de tocino y mojarlas con un fondo oscuro de ternera. Tapar la fuente y ponerla al fuego a calor moderado.

Cuando las lechugas estén braseadas, replegar cada mitad sobre sí misma; disponerlas en corona en una fuente, alternándolas con rebanadas de pan frito cortadas en forma de corazón, o simplemente colocarlas en una legumbrera.

Añadir al fondo del braseado unas cucharadas de salsa media glasa, o si se prefiere se puede ligar este fondo con una cucharada de fécula. Pasarlo por el tamiz fino y echarlo sobre las lechugas.

Para las lechugas al tuétano, bastará con añadir a las lechugas, antes de cubrirlas con la salsa, unas rodajas de tuétano escalfadas con consomé.

Para las lechugas al parmesano, añadir al fondo de cocción unas cucharadas de salsa de tomate y colar a presión este fondo por un tamiz fino.

Disponer las lechugas, espolvorearlas con queso de Parma fresco y rallado y echarles el fondo de cocción con tomate. Colocar la fuente unos instantes en la boca del horno para que el queso tenga tiempo de ligarse con la salsa.

LECHUGAS RELLENAS. — Blanquearlas y partirlas por la mitad a lo largo como en la receta anterior. Poner encima de cada mitad una cucharada de relleno de ave, con unas cucharadas de jamón y trufa picados. Doblar cada media lechuga sobre sí misma, colocarlas en una fuente untada con mantequilla y rociarlas con un poco de su fondo de braseado. Dejar la fuente al borde del fuego unos cinco o seis minutos, tiempo necesario para escalfar el relleno.

Añadir unas cucharadas de salsa media-glasa al fondo del braseado y colarlo por el chino.

Disponer las lechugas sobre cortezas de pan fritas con mantequilla y untarlas con su fondo.

LECHUGAS RELLENAS A LA PIAMONTESA. — Blanquearlas, exprimirlas y brasearlas como las Lechugas al Jugo. Poner sobre cada media lechuga una cucharada de rizotto a la Piamontesa y doblarla sobre sí misma, de forma que el arroz quede encerrado; disponerlas en una fuente untada con mantequilla, rociarlas ligeramente con su fondo de braseado y mantenerlas calientes.

Añadir a los fondos de cocción unas cucharadas de salsa de tomate y proceder como se ha indicado para las Lechugas al Parmesano.

LECHUGAS RELLENAS DE ARROZ A LA TOLOSANA. — Preparar las lechugas como en la receta anterior, substituir el rizotto por arroz cocido para Pilaf ligado con foie gras trufado aplastado con un tenedor.

Disponer las lechugas, cubrirlas con su fondo de cocción ligado con unas cucharadas de salsa media-glasa.

LENTEJAS

COCCIÓN DE LAS LENTEJAS. — Elegir y lavar cuidadosamente una libra de lentejas del año; ponerlas en una cacerola, rociarlas con agua tibia justo para cubrirlas unos centímetros, añadir una zanahoria, una cebolla con dos clavos de especia, un diente de ajo y un pequeño

ramillete guarnecido. Dejarlas hervir muy lentamente, añadir ocho gramos de sal, tapar la cacerola y dejarlas al borde del fuego de forma que se cuezcan muy suavemente.

NOTA. — No deben ponerse en remojo antes de cocerse. La lenteja pequeña es muy superior a la grande.

LENTEJAS CON MANTEQUILLA. — Escurrirlas en su caldo y ligarlas con mantequilla, a razón de 75 gramos de mantequilla por libra de lentejas.

Disponerlas en una legumbrera y echar por encima una pizca de perejil picado.

PURÉ DE LENTEJAS. — Proceder como para el Puré de Judías.

LENTEJAS CASERAS. — *Por una libra de lentejas:* Dorar ligeramente con mantequilla o con aceite de oliva dos cucharadas de cebolla picada, añadir una cucharada de harina y dejar que también se dore; agregar las lentejas medio escurridas y sazonarlas con sal, pimienta y nuez moscada, y cocerlas lentamente unos instantes. Completarlo con un chorrito de vinagre y perejil picado.

Servirlas en legumbrera.

MAÍZ

Debe elegirse maíz muy fresco y todavía lechoso; se cuece con agua salada, dejando una parte de la envoltura alrededor de la espiga.

Cuando esté cocido, se doblan las hojas de la envoltura de forma que parezcan el tronco de la espiga. Se disponen las espigas sobre una servilleta y se acompañan con mantequilla fresca.

Cuando los granos de maíz deban servirse separados de la espiga, se ligan con mantequilla como los guisantes.

Si el maíz se hace a la parrilla, se ponen las espigas al fuego sobre una parrilla, quitándoles previamente su envoltura; cuando están bien hinchadas y doradas, se separan los granos, que se sirven sobre una servilleta. También se sirven las espigas enteras.

CROQUETAS DE MAÍZ. — Es preferible utilizar maíz en conserva, ponerlo en una cacerola ancha y reducir al líquido hasta que casi quede seco. Añadir bastante salsa bechamel para obtener una mezcla untuosa; ligarlo con yemas de huevo. Vaciar esta composición sobre una placa húmeda y dejarla enfriar. Enharinar la tabla o mesa donde deban hacerse las croquetas, tomar una buena cucharada sopera de esta com-

posición y, con la ayuda de otra cuchara, formar una bola y aplastarla ligeramente; renovar esta operación hasta el final, Empanarlas a la Inglesa, freírlas con mucha grasa y servir inmediatamente.

SUFLÉ DE MAÍZ. — Con maíz en conserva preparar una mezcla como se ha indicado en la receta anterior; ligarla con tres o cuatro yemas de huevo para un suflé de cuatro o cinco personas. Añadir cinco claras de huevo muy batidas; echarlo en un timbal de suflé untado con mantequilla. Cocerlo en el horno como de costumbre.

Si así se desea, se puede añadir a la composición, unas cucharadas de queso fresco rallado y una cucharadita de paprika rosado y suave.

CASTAÑAS

Hacer un corte en la corteza por el lado convexo; meterlas al horno durante siete u ocho minutos sobre una placa con un poco de agua, con lo cual se podrán pelar más fácilmente.

CASTAÑAS ESTOFADAS. — Una vez peladas, ponerlas a cocer con caldo suficiente para que queden cubiertas, añadiéndoles una punta de apio.

CASTAÑAS BRASEADAS Y GLASEADAS. — Elegirlas muy gordas y pelarlas cuidadosamente. A continuación colocarlas unas junto a otras, en una salteadora, de forma que no haya más que un piso.

Cubrirlas con un fondo oscuro de ternera y hacer lo posible para no removerlas durante la cocción, con objeto de conservarlas enteras.

A los tres cuartos de su cocción añadirle, por cada 24 castañas, 75 gramos de mantequilla; concentrar el caldo a un cuarto de su volumen y empapar las castañas en la glasa que resulta de esta reducción, para así cubrirlas con una capa brillante.

Las castañas preparadas según esta receta se utilizan especialmente como aderezo.

Las castañas también se sirven hervidas o a la parrilla. En el primer caso, se cuecen simplemente con agua salada, o con agua salada con una punta de hinojo. Una vez cocidas, se escurren, se envuelven en un trapo y se dejan en horno suave durante unos diez minutos.

Para hacerlas a la parrilla o asadas, en primer lugar deberá hacérseles un corte en el pellejo, y asarlas en una sartén agujereada sobre un fuego lento de carbón vegetal.

Una vez cocidas envolverlas en un trapo durante ocho o diez minutos.

PURÉ DE CASTAÑAS. — Una vez bien peladas y después de haberles quitado con cuidado la piel interior, cocerlas con caldo, tal como se ha explicado en las Castañas estofadas.

Cuando estén cocidas en su punto, el caldo debe quedar bastante reducido; pasarlo todo por un tamiz fino. Poner en una cacerola el puré que resulte, añadir una pizca de azúcar y si es necesario otra de sal.

Ligar el puré con mantequilla fina.

NABOS

Ya sean como legumbre o como aderezo, los nabos se preparan igual como las zanahorias. Pueden servirse glaseados, a la crema, etc.

También se sirven rellenos, según las recetas siguientes:

Elegir unos nabos redondos y tiernos, de tamaño mediano, pelarlos y cortar horizontalmente una loncha delgada del nabo por el lado de la raíz. Hecho esto, cocerlos en sus tres cuartas partes con agua salada, escurrirlos, refrescarlos y luego, con una cuchara de legumbres o con una simple cucharilla, vaciar el nabo de manera que quede una cavidad redonda. Mezclar la pulpa que se ha quitado con un picadillo de carnero o a un picadillo de pato preparado por adelantado. Llenar el hueco de los nabos con esta preparación, disponerlos en una salteadora muy untada con mantequilla, añadir a la mantequilla unas pulgaradas de azúcar en polvo, y terminar la cocción con mantequilla, tomando la precaución de rociarlos frecuentemente.

Disponerlos en una fuente de servicio. Desglasar el fondo de la cocción de los nabos con unas cucharadas de caldo, añadirle bastante salsa media-glasa, hervirlo unos minutos y echarlo sobre los nabos.

NABOS RELLENOS CON SÉMOLA. — Preparar los nabos como se ha indicado pero rellenarlos con una preparación de sémola cocida con consomé y mantequilla, a la que se ha añadido queso de Parma rallado. Terminar la cocción con mantequilla, tal como se ha indicado en la receta anterior. Desglasar el fondo de cocción de los nabos, añadir bastante salsa media-glasa y reducirlo durante dos minutos. Napar con ella los nabos previamente dispuestos en una fuente redonda.

NOTA. — La mantequilla de cocción debe quedar en la salsa.

Otra forma: Después de haber dispuesto los nabos rellenos en la fuente de servicio, espolvorearlos con queso rallado y untarlos con salsa media-glasa a la que se ha añadido salsa de tomate; espolvorearlos por encima con queso; dejarlo unos minutos en la boca del horno antes de servirlo.

NABOS RELLENOS A LA CASTELLANA. — Preparar los nabos como en la receta anterior. Rellenarlos con una mezcla de molleja de ternera braseada, trufa, jamón cocido, todo ello cortado en forma de pequeños dados y empapado en salsa bechamel. Disponer los nabos en una fuente untada con mantequilla, tapar la fuente y ponerla en un fuego lento; así que la mantequilla comience a adquirir un color avellana, retirar la cacerola del fuego.

Disponer los nabos en la fuente de servicio, recubrirlos con salsa bechamel, espolvorearlo con queso de Parma rallado, rociarlo con mantequilla y gratinarlo ligeramente.

PURÉ DE NABOS. — Cortarlos en rodajas y blanquearlos durante unos minutos con agua hirviendo; escurrirlos, ponerlos en una cacerola con una cucharada de mantequilla por cada 500 gramos de nabos, una pizca de sal, una cucharada de azúcar y el agua suficiente para cubrirlos. Cocerlos con la cacerola tapada a fuego lento. Pasarlo por el tamiz fino, poner el puré que resulte en una cacerola y añadirle un tercio de su volumen de puré de patatas muy cremoso.

CEBOLLAS

CEBOLLAS RELLENAS. — Elegirlas de un tamaño entre mediano y pequeño, cortar una rodaja horizontal de un centímetro de espesor por el lado del brote y blanquearlas muy bien. Escurrirlas y colocarlas en una salteadora muy untada con mantequilla, con el lado cortado hacia abajo; espolvorearlas ligeramente con azúcar, taparlas y cocerlas a fuego lento. Una vez alcanzado el punto de cocción deseado, deben presentar un color ligeramente oscuro. Con una cucharadita apoyada en el centro, profundizar un agujero, dejando en los bordes y en el fondo un espesor de un centímetro. Llenar este hueco con picadillo de ave, o de ternera a la crema, picadillo de carnero, o carne fina de salchichas ligeramente trufada, a la que se han añadido unas cucharadas de Duxelle, etc.

Dejar las cebollas a la boca del horno de diez a doce minutos.

Disponerlas en la fuente de servicio. Desglasar el fondo de la cacerola con una cucharadas de caldo; añadir, por cada seis u ocho cebollas, tres decilitros de salsa media-glasa, reducirla unos segundos y napar con ella las cebollas.

Todos los aderezos indicados para los nabos son aplicables a las cebollas.

CEBOLLAS GLASEADAS. — *Para su preparación en blanco:* Pelar medio litro de cebollas pequeñas de un mismo tamaño. Ponerlas a cocer

con suficiente caldo blanco para que queden casi cubiertas y 100 gramos de mantequilla.

Cuando las cebollas estén cocidas en su punto, el caldo deberá quedar casi reducido a glasa.

Para la preparación de cebollas en oscuro: Cocerlas muy lentamente con mantequilla y media cucharada de azúcar en polvo, en una salteadora de tamaño apropiado, con objeto de que las cebollas ocupen por completo el fondo de la cacerola y queden totalmente envueltas con la mantequilla.

A poco cuidado que se ponga en la cocción, deberá lograrse que las cebollas queden de un bonito color tostado y regular.

GUISANTES

Cualquiera que sea la aplicación a que se destinen los guisantes, es necesario elegirlos muy verdes, recién cosechados, y a poco que se pueda, desgranarlos en último momento.

Esta legumbre es una de las que por falta de cuidados pierde más fácilmente sus cualidades.

GUISANTES A LA INGLESA. — Cocerlos vivamente con agua salada hirviendo; escurrirlos bien. Disponerlos en una legumbrera y servir aparte rodajas de mantequilla muy fresca.

Los ingleses siempre añaden un pequeño ramillete de hojas de menta fresca al caldo de los guisantes, y encima ellos colocan unas cuantas hojas de esta hierba.

GUISANTES CON MANTEQUILLA. — Una vez cocidos, escurrirlos y ligarlos con mantequilla muy fina y muy fresca.

GUISANTES BONNE-FEMME. — Freír ligeramente con mantequilla 12 cebollas pequeñas y 125 gramos de tocino de pecho cortado en forma de dados y blanqueado. Añadir un litro de guisantes frescos y desgranados, una lechuga a tiras, un ramito de perejil, una pizca de sal y un terrón de azúcar. Rociar los guisantes con agua caliente hasta cubrirlos; cocerlos tapados. Una vez cocidos, ligarlos con una cucharada de harina desleída con un poco de agua fría.

GUISANTES A LA FLAMENCA. — Medio litro de guisantes frescos y desgranados; 250 gramos de zanahorias tempranas hermoseadas. Poner las zanahorias en una cacerola con una cucharada de mantequilla, una pulgarada de sal y una pizca de azúcar; rociarlas con agua

fría hasta cubrirlas. Cuando esté medio cocido agregar los guisantes. Terminar la cocción de las dos legumbres juntas y, en último momento, completar este guiso con una cucharada de mantequilla.

GUISANTES A LA FRANCESA. — En una cazuela de tamaño apropiado, poner los siguientes ingredientes: un litro de guisantes finos recién desgranados y un ramillete compuesto por un corazón de lechuga y dos ramas de perejil; 12 cebollas pequeñas, 100 gramos de mantequilla, 10 gramos de sal y dos trozos de azúcar. Mezclarlo todo y añadirle un decilitro de agua; cocerlo a fuego moderado, teniendo la cacerola bien tapada.

En el momento de servirlo, retirar el ramillete y ligar los guisantes, fuera del fuego, con 100 gramos de mantequilla; partir la lechuga en cuatro trozos y colocarlos sobre los guisantes.

GUISANTES CON LECHUGA. — *Proporciones para seis personas:* Elegir seis lechugas muy tiernas, quitar las primeras hojas duras y partirlas por la mitad; lavarlas con agua corriente y ponerlas en una cacerola bastante ancha donde quepan una al lado de otra y sin blaquear; añadir un litro de guisantes frescos y desgranados, un pequeño ramillete de perejil, dos trozos de azúcar, una pizca de sal, una docena de cebollitas tiernas, 100 gramos de mantequilla y unas cucharadas de agua caliente. Tapar la cacerola y ponerla al fuego a tempertura moderada.

Servir los guisantes en una legumbrera y poner encima las medias lechugas, dobladas sobre sí mismas y en forma de corona.

PURÉ DE GUISANTES FRESCOS. — Cocer un litro de guisantes en agua salada, escurrirlos, pero sin refrescarlos, pasarlos por un tamiz fino, poner el puré que resulte en una cacerola, calentarlo y añadirle 125 gramos de mantequilla fina y una pizca de azúcar en polvo.

Este puré se prepara así mismo con guisantes hechos a la francesa. El puré será menos verde, pero en cambio tiene más valor.

PIMIENTOS

Los pimientos que se utilizan en cocina son de diversas clases, aun cuando varias de ellas, de sabor fuerte y picante, sólo se utilizan como condimento.

Los pimientos grandes y dulces, ya sean verdes, rojos o amarillos, se emplean como entremeses o como aderezo. Combinándolos con tomate, cebolla, vinagre, aceite de oliva y azúcar se puede hacer una

especie de confitura que acompaña admirablemente las carnes frías y los guisos con curry.

¡Españoles, portugueses, indios y todos los países orientales hacen un gran consumo de pimientos, ya sean dulces o picantes (guindillas, Chile, Cayena, etc.).

Cualquiera que sea la forma como se preparan los pimientos dulces debe quitárseles la piel exterior y las pepitas.

La forma más sencilla para quitar esta piel es pincharlos con un tenedor largo y llamearlos al fuego; se quita inmediatamente la piel y se abre el pimiento por uno de los lados, para extraer los granos.

PIMIENTOS DULCES RELLENOS. — Elegir pimientos dulces y rojos de tamaño mediano; una vez llameados se les quita la piel y las pepitas, se rellenan con un rizotto a la Piamontesa o un arroz pilaf con tomate, al que se añade picadillo de carnero.

Disponerlos en una salteadora y rociarlos con mantequilla; tapar la fuente y ponerla en el fuego a calor moderado durante quince o veinte minutos.

Pasarlos a una fuente de servicio y cubrirlos con una salsa media-glasa con tomate.

Las fórmulas de las cebollas son aplicables a los pimientos.

PIMIENTOS PARA CARNES FRÍAS. — En tres decilitros de aceite de oliva hacer dorar 50 gramos de cebolla blanca picada muy fina; añadir un kilo doscientos gramos de pimientos sin piel ni pepitas; cortarlo en tiras bastante gruesas y dejarlas estofar de quince a veinte minutos con la cebolla; a continuación añadir un kilo de tomates muy maduros, pelados, deshuesados y picados, un diente de ajo aplastado, una cucharadita de jengibre en polvo, 500 gramos de azúcar, 250 gramos de pasas de Esmirna y una cucharadita de especias inglesas. Rociarlo con un litro de buen vinagre y taparlo. Cocerlo de dos horas y media a tres horas en un fuego muy suave.

Esta preparación es preferible hacerla en una cazuela de barro.

PATATAS

PATATAS A LA INGLESA. — Dar a las patatas la forma de un huevo de paloma; cocerlas en agua salada o al vapor. Generalmente se sirven para acompañar a los pescados hervidos.

NOTA. — Las patatas a la Inglesa no deben esperar; deben comerse inmediatamente después de cocidas y muy calientes.

PATATAS ANA. — Darles forma cilíndrica y luego cortarlas en rodajas delgadas; lavarlas y secarlas en un trapo. Colocar las rodajas en el fondo de un molde especial para este guiso, que esté muy untado con mantequilla, disponiéndolas por hileras circulares apoyándose cada patata en la anterior y disponiendo cada nueva hilera en el sentido opuesto a la precedente; sazonarlo muy ligeramente con sal y extender sobre las patatas una capa de mantequilla; después volver a comenzar de nuevo y hacer lo mismo. Formar así cuatro o cinco capas, sazonándolas con un poquito de sal e interponiendo entre cada una una ligera capa de mantequilla.

Taparlo y cocerlo con buen fuego durante media hora, vaciar el molde sobre una tapadera para escurrir la mantequilla y deslizarlo en la fuente de servicio.

PATATAS BYRON. — Cocer al horno una docena de patatas grandes harinosas. Una vez cocidas vaciarlas y saltear la pulpa con mantequilla en la sartén, sazonarla con sal y pimienta. Sobre un fuente de servicio redonda poner un molde de flan del diámetro deseado y llenarlo con la patata antes preparada; vaciar el molde y rocirlo abundantemente con crema; espolvorearlo con queso de Parma fresco rallado y glasearlo al horno a fuego vivo.

También se pueden moldear las patatas Byron en moldes pequeños untados con mantequilla; vaciarlos en la fuente de servicio; rociarlos con crema, espolvorearlos con queso y glasearlos al horno.

PATATAS CASTILLO. — Darles la forma de olivas grandes y saltearlas lentamente con mantequilla clarificada hasta que queden doradas y suaves.

PATATAS A LA CREMA. — Tomar unas patatas harinosas y con una cuchara especial del tamaño de una nuez formar tantas bolitas de patatas como sea necesario. Lavarlas, cocerlas con agua salada, escurrirlas, ponerlas de nuevo en una cacerola con una cucharada de mantequilla por cada 250 gramos de patatas, un decilitro de crema hirviendo y una pulgarada de sal. Cocerlo unos segundos y disponerlo en una legumbrera.

CROQUETAS DE PATATAS. — Pelar las patatas, cortarlas en cuartos y cocerlas a fuego vivo en agua salada. Escurrirlas, secarlas unos instantes al dintel del horno y pasarlas por el tamiz. Poner el puré en la cacerola con 100 gramos de mantequilla por cada kilo de patatas, sal, pimienta, nuez moscada; secarlo unos instantes a pleno fuego y ligarlo, fuera del fuego, con un huevo entero y cuatro yemas por kilo de puré.

Dividir esta preparación en porciones de unos 60 gramos; moldearlas en forma cilíndrica; empanar a la inglesa y freírlas con mucho aceite y a fuego vivo cinco o seis minutos antes de servirlas.

PATATAS DELFINA. — Disponer de una preparación para croquetas como en la receta anterior, a la que se añade, por cada kilo de patatas 300 gramos de pasta de lionesa corriente, sin azúcar. Dividirlo en partes de unos 60 gramos; moldearlas en forma de pequeños brioches y ponerlas sobre una placa untada con mantequilla. Dorarlas con huevo y cocerlas al horno.

PATATAS DUQUESA CON CHESTER. — La composición es la misma que para las croquetas, añadiéndoles 100 gramos de queso de Cherter rallado por cada kilo de composición. Moldearlas en forma de pequeños guijarros; disponerlas en una fuente untada con mantequilla y dorarlas con huevo; recubrir cada guijarro con una delgada loncha de Chester y ponerlos en el horno durante siete u ocho minutos antes de servirlos.

PATATAS FUNDENTES. — Aunque hay diversas formas de prepararlas, sólo citaremos aquellas dos que parecen más interesantes:

Elegir unas patatas harinosas; darles la forma de un huevo corriente. Colocarlas unas junto a otras en una salteadora de un tamaño apropiado, de forma que el fondo de la cacerola quede completamente cubierto; rociarlas hasta la mitad de su altura con agua caliente; añadir una pizquita de sal y 125 gramos de mantequilla por una docena de patatas; tapar la cacerola y meterla en el horno. Cuando se haya evaporado toda el agua del caldo, la mantequilla se clarificará y dorará las patatas; una vez estén cocidas, aplastarlas ligeramente con un tenedor, pero sin romperlas; añadirles unos pedacitos de mantequilla fresca; dejarlas tapadas durante unos instantes en la boca del horno, para que se absorba la mantequilla.

Otra forma. — Elegir unas patatas harinosas; pelarlas y cocerlas en agua salada; no dejarlas cocer demasiado; escurrirlas por completo y ponerlas unos instantes en el horno, para secarlas; a continuación chafarlas bien con un tenedor, rociándolas con mantequilla ligeramente derretida; sazonarlas con sal y moldearlas con una cuchara sopera, en forma de albóndigas. Disponerlas en una fuente de saltear untada con mantequilla; rociarlas con mantequilla clarificada y dorarlas al horno.

CERILLAS DE PATATA FRITAS. — Escuadrar los extremos y los lados de las patatas; cortarlas en bastoncitos, como cerillas. Freírlas con abundante aceite muy caliente; deben quedar secas y crujientes.

Las patatas cortadas en forma de cinta llamadas «Patatas Chatouillard», las virutas de patatas y las formas diversas que hay de cortar las patatas en forma de cintas, ya sea con el cuchillo o con cortadores especiales, se hacen generalmente fritas como las Patatas Souflés.

PATATAS CHIP. — Son unas patatas cortadas en rodajas muy delgadas por medio de un cortador especial.

Se ponen en agua muy fría durante diez minutos, se escurren, se secan en un trapo y se fríen de manera que queden muy crujientes.

En Inglaterra nunca se sirve un asado de caza sin acompañarlo con patatas Chip.

PATATAS COLLERETTE. — Cortar las patatas en forma cilíndrica y acanalarlas con un cuchillo especial.

Se fríen con mucho aceite, en una sartén grande, lo mismo que las patatas Chip.

PATATAS PAJA. — Cortar las patatas en juliana delgada y larga; ponerlas en agua fría durante unos minutos, escurrirlas y secarlas bien en un trapo. Freírlas con abundante aceite muy caliente y a los pocos minutos escurrirlas en un cesto especial para las frituras. En el momento de servirlas meterlas de nuevo en una fritura humeante para que queden muy crujientes; escurrirlas sobre un trapo y salarlas ligeramente.

PATATAS PONT-NEUF. — Escuadrar las patatas por los lados y cortarlas en lonchas, dándoles un espesor regular de tres milímetros, sumergirlas en la fritura y dejarlas hasta que queden muy crujientes por fuera.

PATATAS SOUFLÉ. — Escuadrar las patatas por los lados y cortarlas en lonchas de un espesor exacta de 3 milímetros. Lavarlas con agua fría, escurrirlas bien y freírlas con aceite abundante no muy caliente.

Después de haber echado las patatas, avivar el fuego al máximo para restablecer el equilibrio del calor, toda vez que la temperatura desciende cuando se echan las patatas. Mantener una temperatura regular hasta que la cocción quede asegurada, lo que se comprueba cuando las patatas suben a la superficie de la fritura.

Escurrirlas en el cesto especial y a continuación sumergirlas de nuevo en otra fritura más reciente y muy caliente; esta inmersión provoca el hinchamiento, determinado especialmente por la alta temperatura. Dejar secar bien las patatas; escurrirlas sobre un trapo, salarlas ligeramente y servirlas.

NIDOS PARA PATATAS FRITAS. — Tomar unas patatas paja, lavadas y secas. Tapizar una cesta especial de fritura llamada «molde de nido», entrelazando las patatas y tomando la precución de cortar las partes que sobrepasan los bordes. Cerrar el molde, freírlo hasta que quede de un bonito color dorado y vaciarlo al sacarlo del aceite. Colocarlo sobre una servilleta y rellenarlas con otras patatas fritas según el gusto.

PATATAS GRATINADAS DELFINADO. — Cortar en rodajas delgadas un kilo de patatas harinosas. Ponerlas en una terrina y añadirles sal, pimienta fresca molida, nuez moscada rallada, un huevo batido, tres cuartos de litro de leche hervida y 125 gramos de queso de gruyère fresco rallado; mezclarlo todo muy bien. Echar esta composición en una fuente de barro untada con mantequilla y frotada con ajo; espolvorear copiosamente la superficie con queso de gruyère rallado, añadir unos pedacitos de mantequilla y cocerlo a fuego moderado de treinta y cinco a cuarenta minutos.

PATATAS GRATINADAS. — Esta preparación también puede hacerse de diversas formas:

1.° Preparar un puré de patatas; una vez listo ponerlo en una fuente honda de gratinar, untada con mantequilla; alisar la superficie; espolvorearla con queso mezclado con corteza de pan, rallados; rociarlo con mantequilla derretida y gratinarlo.

2.° Pelar unas patatas harinosas, cocerlas en agua salada, escurrirlas y cortarlas en rodajas algo gruesas; ponerlas en cazuelitas individuales untadas con mantequilla, chafarlas ligeramente con un tenedor, rociarlas con mantequilla derretida, espolvorearlas con queso rallado, cubrirlas con leche hirviendo, a la que se añade una parte de crema fresca, una pulgarada de sal y una pizca de nuez moscada; espolvorearlo con queso y corteza de pan rallados; rociarlo ligeramente con mantequilla derretida y gratinarlo.

PATATAS CON TOCINO. — Dorar con mantequilla 250 gramos de tocino de pecho cortado en dados, previamente blanqueado, y 12 ó 15 cebollas. Retirar el tocino y las cebollas de la cacerola y guardarlo en un plato. Mezclar a la mantequilla una cucharada de harina, cocerla durante unos minutos y rociarla con tres cuartos de litro de caldo blanco corriente; sazonar con una pizca de pimienta y añadir un kilo de patatas harinosas cortadas en cuartos o en forma de huevos de paloma; agregar el tocino, las cebollas y un ramillete guarnecido compuesto de perejil, una hojita de laurel y briznas de tomillo. Cocerlo tapado a fuego lento. Disponerlo en una legumbrera y espolvorearlo ligeramente con perejil picado.

NOTA. — Debido a que un ama de casa no siempre tiene caldo a mano, puede reemplazarse por agua caliente; en este caso añadir seis u ocho gramos de sal para la cantidad de líquido antes indicada.

PATATAS LORETO. — Tomar una preparación de Patatas Delfina y añadirle queso rallado en la proporción de cuatro cucharadas por 500 gramos de preparación.

Dividir esta preparación en porciones del tamaño de un huevo pequeño; espolvorearlas ligeramente con harina. Echarlas en una fritura caliente seis u ocho minutos antes de servirlo.

PATATAS LIONESA. — Cortar en rodajas unas patatas cocidas con agua y peladas; saltearlas en una sartén con aceite. Por separado saltear también con mantequilla una cebolla cortada en rodajas finas, en cantidad equivalente a un cuarto del volumen de patatas, y cocerla a fuego lento para que quede muy dorada y bien cocida. Cuando esté en su punto echarla a las patatas salteadas y sazonarlo con sal y pimienta; saltear ambos elementos juntos durante dos o tres minutos, para mezclarlos bien, y disponerlo en una legumbrera con perejil picado.

PATATAS MACAIRE. — Cocer al horno unas patatas harinosas y cortar un trozo de una de las puntas. Una vez cocidas, vaciarlas y rehogar la pulpa en la sartén con buena mantequilla, y a continuación ponerla de nuevo en el hueco de la patata.

PATATAS MAÎTRE-D'HÔTEL. — Cocer en agua salada unas patatas harinosas de tamaño mediano, pelarlas inmediatamente y cortarlas en rodajas; cubrirlas con caldo blanco hirviendo. Sazonar con sal y pimienta; dejar que el caldo se reduzca por completo y echarle abundante mantequilla; disponerlas en una legumbrera y espolvorearlas con perejil picado.

PATATAS CASERA. — Cocer con agua salada un kilo neto de patatas harinosas. Una vez cocidas, escurrirlas y aplastarlas con un tenedor, sazonarlas con sal y pimienta, añadir tres cucharadas de cebolleta picada, unas cucharadas de leche hirviendo y mezclarlo bien. Con esta composición formar unas bolas del tamaño de un huevo y aplastarlas ligeramente.

Enharinarlas y dorarlas por los dos lados con mantequilla, con aceite de oliva o con manteca de cerdo.

NOTA. — A esta composición se le puede añadir un huevo batido con la cantidad de leche indicada.

PATATAS MIREYA. — Cortar en delgadas rodajas 500 gramos de patatas harinosas pequeñas y 300 gramos de fondos de alcachofa crudos y picados. En una salteadora ancha untada con mantequilla poner una capa delgada de patatas y alcachofas. Cocerlo a fuego vivo durante unos ocho o diez minutos.

Retirar la salteadora del fuego y añadir a las patatas 100 gramos de trufas cuidadosamente peladas y cortadas en rodajas; mezclarlo todo y disponerlo en una legumbrera. Para terminar, rociar las patatas con tres cucharadas de glasa de carne derretida, a la que se añade una cucharada de mantequilla fresca y una pizca de perejil picado.

PATATAS MIREYA A LA CREMA. — Preparar y cocer las patatas y las alcachofas como en la receta anterior; añadir las trufas. Mezclarlo todo, disponerlo en unas cazuelitas individuales, rociarlo con crema hirviendo hasta cubrirlo; espolvorearlo con mucho queso tierno rallado: meter las fuentes en el horno durante cuatro o cinco minutos y servirlo.

PATATAS NINON. — Cocer en el horno unos 500 gramos de patatas y una vez cocidas vaciarlas; recoger la pulpa y saltearla ligeramente con mantequilla en la sartén; a continuación ponerla en un plato y agregarle un tercio de su volumen de foie gras trufado y tres yemas de huevo desleídas con un decilitro de crema fresca; sazonarlo con sal y pimienta. Mezclarlo muy bien. Con esta composición llenar los moldes de flan untados con mantequilla. Meterlos en el horno a fuego vivo durante cinco minutos.

Vaciar los moldes en la fuente de servicio y cubrirlos con salsa Château.

PATATAS AVELLANA. — Con una cuchara especial cortar las patatas al tamaño y forma de avellanas pequeñas. Cocerlas lentamente con mantequilla y sazonarlas ligeramente con sal. Estas patatas deben quedar blandas y de un color rubio dorado.

PATATAS A LA PARISIÉN. — Prepararlas como en la receta anterior y después de cocerlas envolverlas en glasa de carne derretida y con mantequilla.

PATATAS CON PEREJIL. — Cocer las patatas a la Inglesa, escurrirlas bien y envolverlas con mantequilla derretida a la que se habrá añadido perejil picado.

Como variación se les puede añadir miga de pan frita con mantequilla.

PATATAS ROSINA. — Preparar una composición para croquetas de patata; mezclarle el cuarto de su volumen de pasas de Esmirna bien escogidas. Dividirlo en porciones del tamaño de un huevo y aplastarlas ligeramente; enharinarlas y rebozarlas con huevo batido y miga de pan. Dorarlas por los dos lados en la sartén con mantequilla.

PATATAS A LA SABOYA. — Proceder como en las Patatas Gratinadas Delfinado, substituyendo la leche por caldo blanco.

PATATAS VOISIN. — Se preparan exactamente como las Patatas Ana, con la única diferencia de que entre cada capa de rodajas de patatas se coloca una ligera capa de queso rallado. La cocción se hace igual.

PURÉ DE PATATAS. — Pelar unas patatas harinosas; cortarlas en cuartos y cocerlas a fuego vivo en agua salada. Así que la pulpa ceda bajo la presión de los dedos, escurrir las patatas y secarlas en la boca del horno durante unos minutos; a continuación pasarlas por el tamiz y con una cuchara de madera trabajar vigorosamente el puré, al que se habrán añadido de 150 a 200 gramos de mantequilla fina por kilo, y luego, poco a poco, unos dos decilitros y medio de leche hirviendo, para que el puré adquiera la consistencia adecuada. Calentarlo sin dejarlo hervir.

NOTA. — Las patatas para puré no deben estar muy cocidas.

QUENEFAS DE PATATAS. — Preparar una mezcla para croquetas de patata, tal como se ha explicado; mezclarle muy bien un tercio de su volumen de pasta lionesa corriente. Moldear las albóndigas con una cuchara sopera y escalfarlas con agua salada; escurrirlas, disponerlas en una fuente untada con mantequilla y espolvoreada con queso rallado; espolvorear igualmente las albóndigas con queso rallado, rociarlas con mantequilla derretida y gratinarlas ligeramente.

Al retirar la fuente del horno rociar las albóndigas con mantequilla oscura sencilla o aumentada con miga de pan frita con mantequilla.

Como variación, y antes de gratinar las albóndigas, también se pueden untar con salsa media-glasa con tomate, espolvorearlas con queso rallado y meter la fuente unos instantes al horno.

SUFLÉ DE PATATAS. — *Preparación para cuatro o cinco personas:* Preparar medio litro de puré de patatas a la crema algo compacto; añadirle cuatro yemas de huevo y cuatro claras batidas a punto de nieve muy consistente. Echarlo en un timbal de suflé untado con mantequilla y cocerlo como un suflé corriente.

EL ARROZ

Es el mejor alimento, el más nutritivo y sin duda alguna el más difundido por toda la superficie del globo.

NOTA. — Siempre resulta conveniente lavar el arroz antes de cocerlo.

ARROZ PARA ENTREMESES Y ENSALADAS. — *Proporciones:* 250 gramos de buen arroz; lavarlo y cocerlo a fuego vivo durante veinte minutos en dos litros de agua salada a razón de 10 gramos de sal por litro. Escurrirlo una vez cocido, refrescarlo y escurrirlo de nuevo en un tamiz o colador.

El ama de casa con experiencia tendrá la precaución de reservar el agua de cocción del arroz, que podrá añadir a una sopa de legumbres cualquiera. Es conveniente no tirar esta agua, que contiene una parte de la fécula del arroz.

ARROZ A LA INGLESA. — Cocer el arroz con agua salada, tal como se ha indicado para el Arroz a la India; escurrirlo, secarlo sobre una servilleta caliente, disponerlo en una legumbrera y rociarlo con mantequilla derretida.

A este arroz se le puede añadir también un tercio de su volumen de guisantes cocidos a la Inglesa.

Puede servirse como legumbre o como acompañamiento para carnes.

ARROZ CON MANTEQUILLA. — *Proporciones para cuatro o cinco personas:* 250 gramos de arroz, 75 gramos de mantequilla, siete gramos de sal y medio litro de agua caliente. Poner el arroz en una cacerola del tamaño apropiado con la mitad de mantequilla, la sal y el agua; tapar la cacerola, hervirlo dieciocho minutos sobre un buen fuego. En este momento el arroz debe estar cocido y haber absorbido todo el líquido. Retirar la cacerola del fuego y, con la punta de un tenedor, mezclar al arroz el resto de la mantequilla.

El arroz preparado de esta forma puede comerse como legumbre o servir como acompañamiento a diversas preparaciones de huevos, pescado, aves, carnes, etc.

ARROZ A LA CRIOLLA. — Poner en una cacerola 250 gramos de arroz con medio litro de agua, 30 gramos de manteca de cerdo y seis u ocho gramos de sal. Tapar la cacerola y cocerlo dieciocho minutos a fuego bastante vivo. En este momento el arroz estará cocido y habrá

absorbido todo el líquido. Agregarle entonces, por segunda vez y con una cuchara, 30 gramos de manteca de cerdo.

En Cuba, este arroz se sirve generalmente en todas las comidas. Se sirve especialmente con huevos fritos, hechos aparte.

Otra forma de cocer el arroz a la Criolla. — Dorar ligeramente en 50 gramos de manteca de cerdo una cucharada de cebolla muy picada; mezclarle uno o dos pimientos cortados en rodajas y tres o cuatro tomates pelados, deshuesados y picados, sal y pimienta. Al cabo de unos minutos de cocción añadir 250 gramos de arroz y medio litro de caldo hirviendo. Tapar la cacerola y cocerlo durante veinte minutos. En algunos casos se le añade una pizca de azafrán.

ARROZ AL CURRY. — Dorar muy ligeramente una cucharada de cebolla picada con 50 gramos de mantequilla; mezclarle dos cucharadas de café de curry en polvo (suave) y 250 gramos de arroz. Con una cuchara de madera remover el arroz unos segundos, el tiempo necesario para que se caliente bien; rociarlo con medio litro de caldo corriente e hirviendo o, según el caso, rociarlo con caldo de pescado. Tapar la cacerola y cocerlo dieciocho minutos. Retirar la cacerola del fuego y mezclar al arroz unos pequeños pedacitos de mantequilla.

ARROZ A LA GRANJERA. — *Proporciones:* 500 gramos de arroz, un litro y medio de agua hirviendo, ocho gramos de sal por litro y una pizca de pimienta, 250 gramos de tocino magro de pecho cortado en cuadrados pequeños y blanqueado, 70 gramos de manteca de cerdo, una cebolla grande picada y media col cortada en juliana, cocida doce minutos en agua hirviendo y bien escurrida.

Preparación: Calentar la manteca de cerdo en una cazuela; añadirle la cebolla y el tocino; así que la cebolla comience a dorarse agregarle la col y dejarla estofar diez o doce minutos, removiéndola de xez en cuando con una cuchara. Echar el arroz, después agua, la sal y la pimienta. Conviene tener en cuenta la sal que trae el tocino. Tapar la cacerola y cocerlo veinticinco minutos.

Retirar la cacerola del fuego y mezclar al arroz unas cucharadas de queso rallado.

ARROZ A LA FRANCESA. — Echar 250 gramos de arroz en un litro de agua hirviendo, hervirlo dos minutos y escurrirlo.

Calentar en una cacerola 30 gramos de mantequilla, mezclarle el arroz, sazonarlo moderadamente con sal, una chispita de pimienta y una pizca de nuez moscada rallada; rehogar el arroz durante dos minutos y rociarlo con medio litro de caldo blanco hirviendo. Tapar la cacerola y cocerlo de dieciocho a veinte minutos.

Cuando el arroz deba servirse como acompañamiento a una «gallina

con arroz», el caldo de la cocción de la galliná o del pollo debe utilizarse para cocer el arroz.

ARROZ A LA INDIA. — *Proporciones para cuatro o cinco personas:* Cocer 250 gramos de arroz durante dieciocho minutos en un litro y medio de agua salada a razón de ocho gramos de sal por litro. Escurrirlo en un colador y a continuación ponerlo sobre una servilleta caliente y secarlo durante unos instantes en el horno.

Disponerlo en una legumbrera.

Este arroz sirve como acompañamiento a diversas preparaciones, tales como huevos, pescado, carnero, cordero, aves y preparaciones al curry.

NOTA. — El arroz a la India puede cocerse al vapor.

ARROZ A LA MILANESA. — La misma preparación y cocción que para el arroz pilaf. Durante la cocción se le añade una pizca de azafrán. Tapar la cacerola y cocerlo durante dieciocho minutos. Retirar la cacerola del fuego, añadir al arroz 50 gramos de mantequilla en pedacitos y tres o cuatro cucharadas de queso de Parma fresco rallado.

ARROZ A LA PIAMONTESA. — *Proporciones:* 300 gramos de arroz, 150 gramos de mantequilla, una buena cucharada de cebolla picada, seis decilitros de un buen caldo hirviendo, sal y pimienta.

Preparación: Calentar en una cacerola del tamaño deseado la mitad de la mantequilla; añadir la cebolla y así que comience a dorarse echarle el arroz, removiéndolo con una cuchara de madera durante un minuto. A continuación rociarlo con la tercera parte del caldo, continuar removiendo el arroz con la cuchara y así que el líquido se haya absorbido añadir otro tercio del caldo. Continuar la cocción removiendo el arroz. Procediendo de este modo debe obtenerse un arroz cremoso, al que finalmente se añade el resto de la mantequilla y el parmesano rallado.

Si así se desea se puede completar el rizotto con jamón cortado en forma de dados delgados y con trufas blancas del Piamonte cortadas en delgadas rodajas.

Debido a que el rizotto es especialmente un plato de almuerzo, debe servirse al principio de la comida.

NOTA. — También puede cocerse el arroz echando el caldo hirviendo de una sola vez; en este caso se cuece en una cacerola tapada y no hay necesidad de removerlo durante la cocción. A continuación se liga con mantequilla y queso rallado.

A los italianos les gusta el arroz no muy cocido. El tiempo de cocción para obtener un buen rizotto varía entre quince y dieciséis minutos.

El rizotto se considera como excelente plato sencillo, pero puede mejorarse con una gran cantidad de elementos, tales como: foie gras, pajaritos, codornices, riñones de pollo, trufas blancas, trufas negras, etc.

ARROZ PILAF. — Dorar ligeramente una cucharada de cebolla muy picada en 50 gramos de mantequilla, mezclarle 250 gramos de un buen arroz y una pizca de sal y pimienta. Remover el arroz durante un minuto con una cuchara de madera, al objeto de que los granos de arroz queden bien impregnados de mantequilla; rociarlo con medio litro de caldo o fondo de ternera hirviendo. Tapar la cacerola y ponerla al fuego. Tiempo de cocción: dieciocho minutos.

Retirar la cacerola del fuego y mezclar al arroz 30 ó 40 gramos de mantequilla a pedacitos.

El arroz pilaf se sirve especialmente como acompañamiento de numerosas preparaciones y combinaciones, tales como huevos, pescado, carnes, aves y legumbres.

ARROZ A LA PORTUGUESA. — Calentar en una cacerola tres cucharadas de aceite de oliva y añadir una buena cucharada de cebolla picada; así que comience a dorarse mezclarle 250 gramos de arroz, dos pimientos rojos asados, pelados y cortados en dados; dos tomates muy maduros, pelados, deshuesados y picados, una pizca de sal y pimienta, una chispita de azafrán, y rociarlo con medio litro de caldo hirviendo. Tapar la cacerola y ponerla al fuego; tiempo de cocción: dieciocho minutos.

Por lo general, con este arroz se sirven salchichas.

ARROZ AL PAPRIKA. — Proceder exactamente como para el Arroz al Curry, pero substituyendo el curry por paprika rosado y suave. Rociarlo con caldo corriente o con caldo de pescado, según los casos. Estas dos preparaciones de arroz pueden servir de acompañamiento a diversas preparaciones de pescados, aves, carnes, etc.

ARROZ A LA TURCA. — Se trata de un arroz pilaf al que se mezclan, en la proporción preferida, tomates salteados, berenjenas, calabacines, etc.

Los turcos, y en general todos los países orientales, utilizan grasa de carnero para preparar este plato.

ARROZ PREPARADO PARA EL RELLENO DE AVES. — Cuando la pieza a rellenar debe hacerse cocida y servirse con salsa Suprema, se empleará la cantidad necesaria de arroz cocido a la Francesa, al que se puede añadir juliana de trufas, de jamón, de champiñones salteados con mantequilla y foie gras cocido en forma de dados.

Cuando el ave deba asarse o saltearse, tomar arroz cocido en pilaf y añadirle a voluntad trufas, foie gras cocido, unas cucharadas de glasa de carne, riñones de pollo muy frescos dorados con mantequilla y unos trocitos de mantequilla.

AGUA DE ARROZ. — Hervir 150 gramos de arroz en dos litros de agua durante veinte o veinticinco minutos. Colar esta agua en una olla en la que se habrán puesto 125 gramos de azúcar, unas rodajas de limón o de naranja, y dejarlo enfriar.

Esta bebida es alimenticia e higiénica y es muy agradable beberla en la época de mucho calor, y en este caso puede cortarse con alguna agua gaseosa a voluntad.

El arroz que ha servido para preparar esta agua puede utilizarse en una sopa de legumbres, frito con mantequilla, y también con pescado cocido: cangrejos, bogovante, atún marinado, legumbres diversas, etc., preparando así pequeñas ensaladas para entremeses.

SALSIFIS

Hay salsifis de dos clases: los salsifis blancos y los salsifis negros. Las mismas preparaciones pueden aplicarse a ambos. Cualquiera que sea la preparación, ante todo los salsifis deben rasparse con cuidado, lavarse y después cocerse en agua ligeramente salada, en la que se habrá desleído media cucharada de harina por litro de agua.

SALSIFIS A LA CREMA. — Cocer los salsifis, escurrirlos y cortarlos en bastoncitos de cuatro a cinco centímetros de largo. Los palitos más grandes deben dividirse en dos. Rehogarlos con mantequilla durante unos minutos, cubrirlos con una fina salsa Bechamel, darles unos cuantos hervores y completar la salsa con unas cucharadas de crema fresca.

SALSIFIS FRITOS. — Una vez cocidos, escurrirlos, cortarlos en bastoncitos de seis o siete centímetros de largo y ponerlos en una fuente. Sazonar con sal y pimienta, añadiendo jugo de limón, unos chorritos de aceite y perejil picado; dejarlo marinar de veinte a veinticinco minutos, tomando la precaución de agitarlos de vez en cuando.

A continuación escurrirlos, pasarlos por una pasta para freír ligera, sumergirlos en una fritura muy caliente y escurrirlos cuando la pasta esté bien seca y dorada.

Disponerlos en una servilleta con perejil frito.

Si se prefiere, se puede prescindir de poner en remojo los salsifis antes de freírlos.

SALSIFIS AL GRATÉN. — Preparar unos salsifis a la crema, dejando la salsa un poco espesa; añadirles gruyère y queso de Parma rallados y una pizca de nuez moscada; disponerlos en una fuente de gratinar; espolvorearlos con queso y corteza de pan rallada muy fina; rociarlos con mantequilla y gratinarlos a fuego vivo.

SALSIFIS A LA POULETTE. — Una vez cocidos, cortarlos en bastoncitos de cuatro o cinco centímetros de largo. Rehogarlos unos instantes con mantequilla, sazonándolos ligeramente con sal y pimienta; naparlos con un buen velouté y hervirlos unos minutos. En el momento de servirlos ligar la salsa con dos o tres yemas de huevo por medio litro de velouté. Completarlo con unos pedacitos de mantequilla, jugo de limón y perejil picado.

SALSIFIS SALTEADOS. — Una vez cocidos, cortarlos en forma de bastoncitos pequeños; saltearlos en la sartén con mantequilla hasta que queden dorados. Sazonarlos y disponerlos en una legumbrera con perejil picado.

TOMATES

TOMATES PARA RELLENAR. — Siempre que sea posible deben elegirse tomates que tengan la carne dura y de tamaño mediano, de forma que no haya necesidad, si son demasiado grandes, de partirlos en dos; si son medianos o pequeños se les corta una rodaja por el lado del pedúnculo o rabo.

Exprimirlos ligeramente para expulsar las semillas; sazonar el interior con sal y pimienta; colocarlos sobre una placa aceitada y cocerlos a medias al horno. A continuación se rellenan en la forma deseada.

TOMATES RELLENOS GRATINADOS A LA PARISIÉN. — Una vez preparados los tomates, rellenarlos con una Duxelle reducida con salsa media-glasa a la que se habrán añadido unas cucharadas de salsa de tomate y unas cucharadas de miga de pan. La miga de pan tiene por objeto mantener la ligazón del relleno. Espolvorearlos con corteza de pan rallada; rociarlos con unos chorritos de aceite y gratinarlos en el horno. Al retirar la fuente del horno rodear los tomates con un cordón de salsa media-glasa con tomate. Espolvorearlos con perejil picado.

TOMATES RELLENOS CON HUEVOS REVUELTOS CON QUESO. — Preparar los tomates para rellenar y cocerlos por completo; disponerlos en una fuente de servicio y rellenarlos con huevos revueltos

con queso, espolvorearlos ligeramente con queso rallado, rociarlos con mantequilla y pasarlos dos segundos por el horno.

NOTA. — Se pueden substituir los huevos revueltos con queso por huevos revueltos con jamón y champiñones; en este caso cubrir los huevos con una cucharada de salsa «Château», a la que se añade un poco de salsa de tomate.

TOMATES RELLENOS A LA PIAMONTESA. — Preparar los tomates para rellenar y cocerlos por completo. Disponerlos en una fuente de servicio y rellenarlos con un rizotto cremoso; espolvorear la superficie con queso rallado, rociarla con mantequilla derretida, meter la fuente en el horno y recubrir la superficie con una salsa media-glasa muy reducida.

TOMATES RELLENOS A LA PROVENZAL. — Preparar los tomates para rellenar; sazonarlos con sal y pimienta y colocarlos, por el lado cortado, en una sartén con aceite bastante caliente. Darles la vuelta cuando estén medio cocidos; dejarlos cocer todavía un momento; colocarlos en una fuente de gratinar y llenarlos con la composición siguiente:

Para seis u ocho tomates a rellenar dorar ligeramente con aceite dos cucharadas de cebolla muy picada; añadir la carne de cuatro tomates pelados, deshuesados y picados, una pizca de sal, una pizca de perejil picado y una puntita de ajo chafada; cocerlo alrededor de quince minutos. Completarlo con cuatro cucharadas de miga de pan humedecida con unas cucharadas de jugo o con agua tibia, los filetes de dos anchoas picados muy finos, y completarlo todo con un poco de jugo de buey en adobe un poco graso.

Rellenar los tomates, espolvorearlos con miga de pan o con corteza y queso rallados; rociarlos con el aceite que ha servido para cocer los tomates en la sartén y gratinarlos al horno con muy poco calor.

Estos tomates pueden servirse calientes o fríos, a voluntad.

TOMATES RELLENOS CON SÉMOLA. — Preparar y cocer seis u ocho tomates, tal como se ha indicado en la receta anterior, rellenarlos con la preparación siguiente: espolvorear 150 gramos de sémola en medio litro de caldo hirviendo. Sazonarlo con sal, pimienta y nuez moscada, teniendo en cuenta la sal que ya tiene el caldo; cocerlo a fuego lento de quince a veinte minutos. Retirar la cacerola del fuego; ligar la sémola con dos yemas de huevo, una cucharada de mantequilla y tres cucharadas de queso rallado. Rellenar los tomates, espolvorearlos con queso rallado y una pizca de corteza de pan rallada; rociarlo con mantequilla derretida y gratinarlo al horno durante cinco o seis minutos.

NOTA. — Si se desea, se puede añadir a la sémola unas cucharadas de jamón picado.

Además de las recetas anteriores, también se pueden rellenar los tomates con picadillo de cordero, carnero, ternera, pollo y con carne fina de salchichas, espolvoreándolos con queso de Parma, miga o corteza de pan. Rociarlo con mantequilla y gratinarlo.

TOMATES FRITOS. — Elegir unos tomates medianos, de carne dura; sumergirlos un segundo en agua hirviendo y pelarlos a continuación; cortarlos en rodajas de un centímetro de espesor y quitar las semillas. Sazonar con sal y pimienta; sumergir cada rodaja en una pasta de freír ligera y echarlas una tras otra en abundante aceite muy caliente.

Escurrirlas, colocarlas sobre una servilleta y servirlas a continuación.

ESPUMA DE TOMATES. — Rehogar con mantequilla, durante un minuto, una cucharada de cebolla picada; rociarlo con un decilitro de vino blanco seco y reducirlo a la mitad; añadir 350 gramos de tomates muy maduros, picados gruesos, sal, pimienta, una punta de pimienta roja y una rama de perejil.

Tapar la cacerola y cocerlo de veinticinco a treinta minutos a fuego lento, añadir entonces cuatro cucharadas de velouté con perfume de pollo y seis cucharadas de gelatina de pies de ternera. Dejarlo hervir durante unos minutos; a continuación colarlo por un tamiz muy fino y poner a punto el sazonamiento, teniendo en cuenta la crema que se le ha de añadir.

Cuando la preparación esté casi fría mezclarle siete u ocho cucharadas de crema muy fresca y medio batida. Echarla entonces en el recipiente donde debe servirse y dejarla sobre hielo.

TOMATES SALTEADOS A LA PROVENZAL. — Una vez partidos por la mitad, deshuesados y sazonados con sal y pimienta, ponerlos en una sartén con aceite bastante caliente, con el lado cortado hacia abajo. Darles la vuelta cuando estén casi cocidos; espolvorearlos con perejil picado, con una punta de ajo y miga de pan. Meterlos en el horno durante cinco o seis minutos, para completar la cocción, y al retirarlos del horno disponerlos en la fuente de servicio.

SUFLÉ DE TOMATES. — *Proporciones para seis personas:* Preparar 250 gramos de puré de tomate muy concentrado, añadirle 75 gramos de queso de Parma rallado, dos cucharadas de Bechamel, dos cucharadas de glasa de carne y tres yemas de huevo. Añadir cinco claras

de huevo batidas a punto de nieve bastante consistente. Disponerlo en un timbal untado con mantequilla.

Cocerlo como un suflé corriente.

NOTA. — Como variación se le pueden añadir unas rodajas de trufas crudas, sazonadas con sal y pimienta fresca molida.

Se puede servir al mismo tiempo que el suflé un delicado guiso de trufas cortadas en rodajas y riñones de pollo dorados con mantequilla y cubiertos con una buena salsa de vino de Madera.

TRUFAS

Las trufas se emplean especialmente como aderezo y raramente se sirven como legumbres, en cuyo caso se preparan al champaña o asadas en la ceniza. A pesar de ello, nunca conservan el mismo sabor que cuando están crudas.

El mayor mérito de la trufa es el de enriquecer con su aroma las aves y las piezas de caza.

TRUFAS BAJO CENIZA. — Elegir unas buenas trufas frescas; limpiarlas cuidadosamente, pero sin pelarlas. Salarlas ligeramentey rociarlas con unos corritos de un champaña fino.

En primer lugar envolver cada trufa en una delgada loncha de tocino, a continuación con un papel blanco en doble aceitado, y humedecer con leche el interior del segundo papel. Colocarlas sobre una capa de cenizas ardientes, recubrirlas con otra capa de ceniza y colocar sobre ésta una plancha de hierro que contenga brasas, para conservar una temperatura regular.

Según el grosor de las trufas darles treinta, cuarenta o cuarenta y cinco minutos de cocción.

Disponerlas bajo una servilleta doblada, después de haber quitado la primera envoltura de papel, y servir al mismo tiempo mantequilla fresca.

TRUFAS AL CHAMPAÑA. — Elegir unas buenas trufas de regular tamaño; cepillarlas y pelarlas cuidadosamente; ponerlas en una cacerola con mitad champaña y mitad fondo oscuro de ternera procedente de un braseado. Las trufas deben quedar apenas cubiertas por el líquido. Sazonar con sal y pimienta fresca molida (para la sal hay que tener en cuenta la que tiene el fondo de ternera). Tapar la cacerola y hervirlo cinco minutos; poner la cacerola al borde del fuego sin destaparla, y dejarla allí diez minutos.

A continuación ponerlas en un timbal o legumbrera. Reducir el fondo de cocción en dos tercios y pasarlo por un colador sobre las trufas. Taparlo y servirlo inmediatamente.

TRUFAS A LA CREMA. — Cortar en rodajas algo gruesas 300 gramos de trufas cuidadosamente peladas; ponerlas en una cacerola con una cucharada de mantequilla, unas cucharadas de vino de Madera añejo y dos cucharadas de glasa de carne rubia; sazonarlas con sal y pimienta fresca molida. Tapar la cacerola, ponerla al fuego y cocer dos segundos, apartar la cacerola a un rincón del fuego y recubrir las trufas con una salsa Bechamel a la que se ha añadido una buena cantidad de crema fresca. Darles un hervor y completar la salsa con una cucharada de mantequilla fina.

Disponerlas en un timbal o en una corteza de volován.

TRUFAS SOBRE SERVILLETA. — Elegir unas buenas trufas; cepillarlas cuidadosamente y cocerlas como las Trufas al Champaña, pero reemplazando el champaña por vino de Madera, y con la misma cantidad de fondo de ternera. Tapar la cacerola, cocer de seis a siete minutos, dejar la cacerola en un rincón del fuego y conservarla tapada ocho o diez minutos.

Disponer las trufas en un timbal, con su fondo de cocción reducido en dos tercios. Poner el timbal sobre una servilleta doblada.

TIMBAL DE TRUFAS. — Con pasta corriente hacer un molde para timbal, untado con mantequilla.

Con lonchas de tocino adornar el fondo y las paredes del timbal; llenar el interior con trufas crudas cuidadosamente peladas y sazonadas con sal y pimienta. Calentar dos o tres cucharadas de glasa rubia de carne, añadirle un vaso de vino de Madera, darle un hervor y echarlo sobre las trufas. Cubrir las trufas con una loncha de tocino y cerrar el timbal con una tapa de pasta, procediendo como de costumbre. Dorarlo y cocerlo al horno caliente durante cuarenta o cincuenta minutos.

En el momento de servirlo vaciar el molde y disponerlo sobre una servilleta.

PASTAS ALIMENTICIAS

FONDUS AL PARMESAN (estilo belga). — Preparar un rojo blanco con 60 gramos de mantequilla y 60 gramos de harina, rociarlo con medio litro de leche, sazonarlo con sal, pimienta y nuez moscada; dejarlo hervir y cocerlo, destapado, durante 25 minutos. A continua-

ción quitar la costra que se habrá formado sobre la composición, cambiarlo de cacerola y añadirle cinco yemas de huevos y 100 gramos de queso de Parma fresco y rallado.

Extenderlo en una placa untada con mantequilla, untar también con mantequilla la parte de encima y dejarlo enfriar. A continuación volcar esta composición sobre una mesa enharinada, cortarla con un molde redondo de tres centímetros de diámetro y empanar a la inglesa; freírlos con abundante aceite muy caliente y disponerlos sobre una servilleta con perejil frito.

GNOKIS AL GRATÉN. — *Preparar una pasta chou con los elementos siguientes:* Medio litro de leche, una pizca de sal y otra de nuez moscada, 100 gramos de mantequilla, 250 gramos de harina pasada por el tamiz y seis huevos.

Procedimiento: En una cacerola poner la leche, sal, nuez moscada y mantequilla, y dejarlo hervir. Retirar la cacerola del fuego, añadirle la harina, mezclarla y dejar que vaya secándose a fuego vivo hasta que la pasta no se pegue a la cuchara. Añadir entonces, fuera del fuego, los huevos uno a uno, tomando la precaución de que queden bien mezclados con la pasta antes de añadir otro. Cuando todos los huevos hayan sido absorbidos por la pasta, añadir el queso de Parma rallado.

Con la punta de una cuchara tomar una porción de pasta del tamaño de una nuez, echarla en una cacerola con agua salada hirviendo y continuar la operación con toda la pasta, dejándola cocer suavemente.

Cuando los gnokis suban a la superficie del agua, y al apretarlos con el dedo sean elásticos, escurrirlos en un tamiz. Cubrir con salsa bechamel el fondo de una fuente, poner encima los gnokis y espolvorearlos con queso rallado; naparlos con salsa bechamel bastante espesa, espolvorear la salsa con queso rallado, rociarla con mantequilla derretida y gratinarla al horno a temperatura moderada.

GNOKIS A LA ROMANA. — Espolvorear 250 gramos de sémola en un litro de leche hirviendo. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada; cocerlo lentamente durante veinte minutos. Retirarlo del fuego, ligar la sémola con dos yemas de huevo y extenderla, formando una capa de un centímetro de grueso sobre una placa húmeda.

Cuando la composición esté bien fría cortar los gnokis con un molde redondo de cuatro a cinco centímetros de diámetro. Disponerlos en cazuelitas individuales hondas, untadas con mantequilla, espolvorearlos con gruyère y queso de Parma rallados; rociarlos con mantequilla y gratinarlos a fuego vivo.

NOTA. — Si se desea se puede añadir a la sémola 100 gramos de queso de Parma rallado, antes de extenderla sobre la placa.

GNOKIS DE PATATAS. — Cocer como para puré un kilo de patatas. Una vez cocidas escurrirlas, pasarlas bien por un tamiz; mientras aún esté caliente trabajar el puré con 60 gramos de mantequilla, dos huevos y dos yemas, 150 gramos de harina, sal, pimienta y nuez moscada.

Dividir esta composición en porciones del tamaño de un huevo de paloma, darles forma de bolas y aplastarlas ligeramente con un tenedor para formar un enrejado encima; escalfarlas en agua salada hirviendo.

A continuación escurrir los gnokis en un tamiz o sobre un trapo, colocarlos por capas en una fuente untada con mantequilla, espolvoreando cada capa con queso rallado; rociarlo con mantequilla derretida y gratinarlo.

NOTA. — Los gnokis se pueden hacer con una cuchara, tal como se ha explicado para las albóndigas.

Con esta preparación se pueden formar porciones del tamaño y fondo de un canto de río; enharinarlas, cocerlas para que queden doradas por ambos lados. Una vez cocidas disponerlas en una fuente muy caliente y espolvorearlas con queso rallado. Añadir a la mantequilla de cocción 50 gramos de mantequilla fresca, dejar que se dore ligeramente y echarla sobre los gnokis.

GNOKIS AL PARMESANO. — En una cacerola previamente calentada echarle 250 gramos de mantequilla reblandecida, trabajarla con una cuchara de madera añadiéndole poco a poco dos huevos y dos yemas batidos como para tortilla; sazonarlo con sal, pimienta y nuez moscada, 150 gramos de harina y una clara de huevo batida a punto de nieve.

Con una cucharita de postres dividir esta composición en porciones del tamaño de una nuez pequeña, echar estas porciones en una cacerola con agua salada hirviendo y escalfarlos. Escurrirlos sobre un tamiz, disponerlos en una legumbrera, espolvorearlos abundantemente con queso rallado y rociarlos con mantequilla oscura.

POLENTA

La Polenta es una preparación exclusiva del Piamonte, que se hace con harina de maíz.

Para que este plato quede perfecto, los granos de maíz deben molerse la víspera antes de utilizarlos, formando una sémola especial.

Procedimiento de cocción de la polenta a la Piamontesa. — Proporciones: En un recipiente apropiado, bastante ancho y que contenga dos litros de agua hirviendo salada, a razón de 15 gramos por litro de agua, espolvorear 600 gramos de sémola de maíz, removiéndolo con una espá-

tula reservada exclusivamente para este uso, hasta obtener una mezcla perfecta, y seguir removiéndolo durante la cocción, que durará unos veinte minutos. A continuación echar la polenta sobre una madera especial para este uso, dividirla en porciones algo gruesas, espolvorearlas con queso rallado y rociarlas con mantequilla derretida.

La polenta fría cortada en rebanadas y asada puede substituir al pan muy ventajosamente.

La polenta se puede cortar en diversas formas, enharinarlas y dorarlas con mantequilla o aceite de oliva en la sartén.

A la polenta recién cocida se le añade queso rallado y mantequilla, y se moldea en un molde para carlota untado con mantequilla y tapizado con unas rodajas de trufas blancas crudas.

Presentación: Vaciar el molde en el momento de servirlo sobre una fuente redonda de tamaño proporcionado, rodear la polenta con trufas. con unos pajaritos salteados con mantequilla, en la cacerola, en último momento. Añadir al caldo de los pajaritos un vaso de vino blanco y luego un buen jugo reducido y ligado; rociar la polenta y los pajaritos. Servirlo inmediatamente acompañado con queso de Parma rallado.

En algunos casos, este guiso se puede acompañar con una salsa media-glasa con tomate.

MACARRONES

Los macarrones se cuecen con agua salada hirviendo, a razón de ocho gramos de sal por litro de agua. El tiempo de cocción depende de la calidad de las pastas.

Los macarrones napolitanos necesitan catorce minutos de ebullición; en este punto se les añade un vaso de agua fría para detener la cocción y acto seguido se escurren para prepararse inmediatamente en la fuente. Los macarrones, al igual que las demás pastas similares, no deben dejar enfriarse jamás. Es condición primordial cocer estas pastas al momento de utilizarlas. Unos macarrones recalentados, especialmente si ya se han enfriado, no pueden dar ningún buen resultado. Existen otras clases de macarrones, también excelentes, por cierto, que necesitan un tiempo de cocción de veinticinco a treinta minutos.

CANELONIS

Es una especie de pasta preparada en forma de rectángulos de diez centímetros cuadrados.

CANELONIS RELLENOS. — Cocerlos igual como los macarrones, extenderlos sobre un trapo y rellenarlos con un relleno a elección: de ave, relleno para gratinar o a base de foie gras, caza, carnes, etc.

Una vez depositado el relleno en el centro, enrollar la pasta sobre sí misma, dándole la forma de un tubo; colocarlos unos al lado de otros en una fuente untada con mantequilla y espolvorearlos con queso rallado; cubrirlos con una salsa media-glasa atomatada bastante reducida. Espolvorearlo de nuevo con queso rallado y poner encima unos trocitos de mantequilla; dejarlo cinco o seis minutos en la boca del horno, el tiempo necesario para que el queso se ligue con la salsa. Servirlo inmediatamente.

NOTA. — La pasta de los canelonis puede hacerla uno mismo. Preparar una pasta para tallarines, extenderla muy delgada y cortarla en porciones de 10 centímetros cuadrados y cocerlos con agua salada.

MACARRONES AL GRATÉN. — Cocer 250 gramos de macarrones con agua salada hirviendo, escurrirlos por completo, añadir 30 gramos de mantequilla 100 gramos de queso rallado, mitad gruyère y mitad Parma; sazonarlos co. sal, pimienta, nuez moscada y dos cucharadas de salsa bechamel; ligarlo todo muy bien. Disponerlos en una fuente para gratinar untada con mantequilla. Espolvorearlos con queso rallado mezclado con corteza de pan rallada; rociarlos con mantequilla y gratinarlos.

MACARRONES A LA ITALIANA. — Cocer 500 gramos de macarrones con agua salada hirviendo, escurrirlos completamente, sazonarlos con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada; ligarlos con 150 gramos de gruyere y queso de Parma rallados, mitad por mitad, y 60 gramos de mantequilla en pedacitos. Una vez todo bien mezclado disponerlos en una legumbrera.

MACARRONES AL JUGO. — Cocer 250 gramos de macarrones de Nápoles en agua salada, a razón de ocho gramos de sal por litro de agua y escurrirlos. Después de doce minutos de cocción añadirles unas cucharadas de un buen jugo de buey braseado; dejarlos cocer lentamente hasta que los macarrones hayan absorbido casi completamente el jugo. En este momento, añadir 30 gramos de mantequilla, 40 gramos de queso de Parma, 40 gramos de gruyère y una pizca de pimienta fresca molida; ligarlo todo muy bien y disponerlo en una legumbrera.

Servir al mismo tiempo una salsera con salsa media-glasa.

Los macarrones preparados de este modo pueden llevar un aderezo de trufas, champiñones, crestas y riñones de pollo y molleja de ternera, envuelto con una salsa media-glasa muy reducida.

También se puede añadir a la ligazón de los macarrones unas cucharadas de foie gras aplastado con un tenedor.

MACARRONES A LA MILANESA. — Cocer los macarrones y ligarlos con mantequilla y queso como a la italiana; a continuación añadirles el aderezo siguiente: jamón, lengua escarlata, champiñones y trufas cortados en juliana, todo ello cubierto con salsa media-glasa con tomate.

MACARRONES NANTUA. — Preparar 250 gramos de macarrones con trufas a la crema, tal como se ha explicado anteriormente, completarlos con 50 gramos de mantequilla de cangrejos y 24 colas de estos crustáceos.

Disponerlos en timbal y recubrirlos con unas buenas rodajas de trufa.

MACARRONES A LA NAPOLITANA. — Preparar por adelantado un estofado de buey con vino tinto o blanco, a voluntad, y tomate. Este estofado debe cocer un buen rato, la carne debe quedar reducida al estado de puré y entonces pasarla por un tamiz.

Cocer los macarrones en agua salada a fuego vivo y escurrirlos.

Espolvorear el fondo de una fuente honda o de un timbal con queso de Parma rallado, recubrirlo con una capa de estofado, colocar sobre ésta una capa de macarrones y alternar así las capas con queso, estofado y macarrones. El estofado debe cubrir la última capa de macarrones.

Servirlos tal cual.

MACARRONES CON TRUFAS. — Cocer 250 gramos de macarrones, tal como ya se ha explicado, escurrirlos por completo, añadirles 50 gramos de mantequilla fresca, 50 gramos de queso de Parma y 50 gramos de grueyère, rallados; sal, pimienta, nuez moscada y seis u ocho cucharadas de bechamel a la crema, concentrada; ligarlo todo muy bien y mezclarles 100 gramos de trufas frescas, cuidadosamente peladas y cortadas en delgadas rodajas.

Servirlo en legumbrera o en una corteza de volován.

Los macarrones con trufas también pueden gratinarse procediendo como los macarrones.

TALLARINES

Generalmente se compran ya preparadas para cocer. Pero si es posible, resulta mejor preparar la pasta uno mismo y estar seguro de que es fresca. Las proporciones para la pasta son las siguientes: 500 gramos de harina, 15 gramos de sal, cuatro huevos enteros y cinco yemas.

Desleírlo como para una pasta corriente, amasarlo dos veces antes de cortarla y dejarla descansar en frío durante una hora.

Cocerlos en agua salada igual como los macarrones. Todas las recetas para macarrones se pueden aplicar a los tallarines. Para los Tallarines a la Alsaciana es costumbre echarles por encima, cuando ya están a punto para servir, una pequeña cantidad de tallarines crudas, salteadas con mantequilla, que habrán quedado crujientes.

RAVIOLIS

RAVIOLIS A LA PROVENZAL. — Cuando se desea saborear este guiso de la vieja cocina provenzal, es preciso preparar desde la víspera buey en adobe. La carne servirá para preparar el relleno y su jugo para rociar los raviolis.

ADOBE A LA PROVENZAL. — *Proporciones para seis u ocho personas:* Tomar un kilo de buey de la espaldilla, del codillo de la nuez o de cualquier otra parte no muy grasa; cortarla en pedazos de unos 100 gramos aproximadamente. Poner estos pedazos en una terrina con una cebolla grande cortada en cuartos, dos zanahorias cortadas en delgadas rodajas, sal, pimienta y especias, un ramillete guarnecido compuesto de laurel, ramas de perejil, tomillo y dos dientes de ajo aplastado, todo bien atado; rociarlo con una botella de vino tinto y unas cucharadas de vinagre de vino; dejarlo macerar cuatro o cinco horas.

En una olla de barro o en una olla para estofar, poner 60 gramos de tocino graso picado, cuatro cucharadas de aceite de oliva y una cebolla grande picada, dejando que se dore muy ligeramente; escurrir los pedazos de buey y ponerlos en esta última olla, dejar estofar la carne de doce a quince minutos removiéndola de vez en cuando, rociarla con el adobo, añadir las legumbres, el ramillete guarnecido y un trocito de piel de naranja; dejar reducir el adobo a la mitad con la olla tapada, añadir dos o tres decilitros de agua caliente, tapar herméticamente la olla y cocerlo a fuego lento durante cinco horas.

Este adobo está destinado para rellenar los raviolis; retirar del caldo los trozos de buey antes de que el adobo se haya enfriado completamente y dejarlos al fresco sin salsa. Colar el caldo por un colador fino y dejarlo al fresco en una terrina.

RELLENO PARA RAVIOLIS. — Cuando los trozos de buey estén bien cocidos y enfriados, picarlos bien, añadirles un tercio de su volumen de espinacas blanqueadas con agua salada, picadas y ligeramente fritas con mantequilla, medio seso salteado con mantequilla y sazonado

con sal y pimienta, dos yemas de huevo, unas cucharadas de queso de Parma rallado y unas cucharadas de jugo de adobo sin desgrasar. Asegurarse del sazonamiento y pasarlo por el tamiz.

NOTA. — Si este relleno se pica a fondo, se puede, en algunos casos, prescindir de pasarlo por el tamiz y emplearlo tal cual.

PATÉ PARA RAVIOLIS. — Tamizar sobre una mesa 500 gramos de harina, colocarla en redondel, poner en medio dos cucharadas de aceite de oliva, una pizca de sal y un vaso de agua tibia, para obtener una pasta bastante consistente; juntar poco a poco toda la harina, sin trabajarla demasiado, de forma que no quede excesivamente trabada. Esta pasta debe quedar rígida pero al mismo tiempo debe tener cierta flexibilidad. Una vez bien hecha la mezcla, enrollar la pasta en forma de bola y dejarla reposar treinta o cuarenta minutos.

PREPARACIÓN DE LOS RAVIOLIS. — Existen varias formas de proceder para formar los raviolis. Antiguamente se tomaba una parte de la pasta preparada, que se extendía muy delgada y en forma de cuadrado.

A los tres o cuatro centímetros de los bordes de la pasta se va colocando una hilera de cucharaditas de relleno dejando entre cada una un espacio de dos centímetros; mojar con un pincel alrededor del relleno, recubrirla con la pasta dejada al margen y apretando con el dedo en los huecos entre los raviolis para soldar bien la pasta; a continuación dividir los raviolis, que deben tener, como máximo, dos o tres centímetros de lado. A falta de una espuela para cortarlos se puede utilizar un cuchillo, repitiendo la misma operación hasta terminar la pasta y el relleno.

Pero para proceder más rápidamente se puede hacer dos láminas de pasta muy delgadas, del mismo tamaño y forma; introducir el relleno en un cucurucho de papel o el de tela que se usa en repostería y echar sobre una de las láminas, a igual distancia y en hileras separadas unos dos centímetros, el equivalente a una cucharadita de relleno. A continuación colocar encima la otra lámina de pasta, después de haber humedecido con un pincel todos los espacios entre el relleno. Apretar por encima con una regla entre cada hilera para soldar bien la pasta; a continuación cortar los raviolis con un cuchillo o una espuela.

COCCIÓN DE LOS RAVIOLIS. — Echarlos en una cacerola con agua hirviendo ligeramente salada y cocerlos de diez a doce minutos. Retirarlos del agua con la ayuda de una espumadera de agujeros grandes y dejarla descansar sobre una servilleta doblada, para que absorba toda la humedad. Disponer los raviolis en una fuente honda espolvo-

reada con queso rallado, donde se habrán echado unas cucharadas de adobo; colocarlos por capas, alternándolos con queso rallado y jugo de adobo muy caliente.

Tapar la fuente y dejarla al calor unos minutos, es decir, el tiempo necesario para que se mezclen perfectamente el queso y el jugo.

NOTA. — Si así se prefiere, se puede añadir al jugo del adobo unas cucharadas de salsa de tomate.

Aquí he dado la antigua fórmula provenzal de los raviolis, pero en lo que concierne a la preparación del relleno se puede substituir el buey por ternera braseada, por carne de ave a la que se habrá añadido foie gras trufado o con otros restos de carnes.

En este caso, a falta del jugo del adobo se puede reemplazar por una salsa media-glasa con tomate, un poco espesa.

El ama de casa, que seguramente no tendrá a mano salsa media-glasa, podrá preparar medio litro de una buena salsa procediendo como sigue: dos cucharadas de tocino magro, dos cucharadas de cebolla y dos cucharadas de zanahoria, todo ello cortado en forma de pequeños dados. Poner todos estos elementos en una cacerola con 50 gramos de mantequilla. Así que estas legumbres estén ligeramente doradas, añadir un vaso de vino blanco y 400 gramos de tomates lavados y cortados en rodajas; sazonarlo con sal, pimienta, perejil picado, media hoja de laurel y una puntita de ajo. Tapar la cacerola, cocerlo de treinta a treinta y cinco minutos a fuego lento y colar la salas por un tamiz fino.

Los raviolis pueden substituir ventajosamente a los macarrones en la preparación de timbales, ya sean de pescado, molleja de ternera, aves o caza, y pueden servir como acompañamiento a diversas piezas de aves braseadas o salteadas.

Repostería

PASTAS Y COMPOSICIONES DIVERSAS

HOJALDRE. — Mezclar 500 gramos de harina tamizada con 10 gramos de sal y dos decilitros y medio o tres de agua, según la calidad de la harina empleada. Juntar la pasta en forma de bola sin trabajarla demasiado y dejarla reposar durante veinte minutos. A continuación extenderla formando una tira de 20 centímetros de ancho y un espesor regular; poner encima 500 gramos de mantequilla reblandecida; juntar los extremos de la pasta en el centro, de manera que forme un cuadrado que encierre completamente la mantequilla.

Dejarla descansar durante otros diez minutos y darle dos vueltas. La operación de volteo consiste en alargar la pasta con el rodillo dándole una longitud de 60 centímetros aproximadamente de largo, 20 centímetros de ancho y un centímetro y medio de espesor; a continuación la pasta se dobla en tres partes, lo que constituye una vuelta. La segunda vuelta se hace rebajando la pasta en sentido inverso, y así sucesivamente.

El volteo tiene por objeto que la mantequilla quede repartida de una manera regular, asegurando así un mejor desarrollo del hojaldrado.

Darle otras cuatro vueltas, dos a dos, dejando diez minutos de intervalo entre cada dos vueltas.

Cuando el hojaldre ha recibido las seis vueltas reglamentarias, entonces está a punto para ser cortado.

Observaciones sobre el trabajado del hojaldre:

1.° Para obtener un hojaldre perfecto, los dos elementos que lo forman (harina remojada y mantequilla) deben ser de una consistencia absolutamente igual.

2.° La mantequilla siempre debe estar reblandecida o trabajada antes de juntarse a la pasta. Esta operación se hace colocando la mantequilla en el centro de una servilleta ligeramente espolvoreada con

harina y levantando los bordes de la servilleta; cuando la mantequilla quede completamente envuelta, se la reblandece con la palma de la mano.

3.° En el transcurso de su preparación, el hojaldre debe guardarse al fresco, pero nunca debe ponerse directamente sobre hielo.

4.° Para que la mantequilla quede distribuida por igual durante el volteo, éste debe de hacerse de manera regular y sin precipitaciones.

DESPERDICIOS o MEDIOS HOJALDRES. — Los restos de pasta de hojaldre son de gran utilidad en los trabajos de pastelería. Sirven para hacer cortezas de tartaletas, de barquitas y otros muchos aderezos auxiliares.

Cuando se corta el hojaldre, los desperdicios se juntan formando bolas y se guardan en reserva en un lugar fresco. No obstante, deben emplearse dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes.

PASTA PARA MOLDEAR CORRIENTE. — *Proporciones:* 500 gramos de harina tamizada, 250 gramos de mantequilla, 10 gramos de sal y dos decilitros de agua.

Procedimiento: Extender la harina en forma de corona; poner en medio la sal y la mantequilla bien reblandecida, mezclarlo añadiendo la harina poco a poco, y amasarlo un momento. Trabajar dos veces, juntar la pasta en una bola y envolverla en un trapo, guardándola al fresco hasta el momento de utilizarla.

PASTA PARA MOLDEAR FINA (para tartas de fruta y rebordes especiales). — *Proporciones:* 500 gramos de harina tamizada, 10 gramos de sal, 50 gramos de azúcar en polvo, dos yemas de huevo, 300 gramos de mantequilla reblandecida y un decilitro y medio de agua.

Procedimiento: Extender la harina en forma de corona, sobre la mesa; juntar en el centro la sal, azúcar, huevos y mantequilla, mezclar en primer lugar estos elementos, añadir a continuación la harina y amasarlo dos veces.

Juntar la pasta en forma de bola y guardarla en sitio fresco, recubierta con un trapo.

PASTA CORRIENTE PARA GALLETAS. — *Proporciones:* 500 gramos de harina tamizada, 10 gramos de sal, 15 gramos de azúcar, 275 gramos de mantequilla y un decilitro y medio de agua.

Procedimiento: Mezclarla como la pasta de moldear; formar con ella una bola, pero sin amasarla. Dejarla reposar al fresco durante una hora.

A continuación darle tres vueltas, dejando un intervalo de ocho

a diez minutos entre cada vuelta. Después de la última vuelta dejar reposar la pasta unos instantes antes de cortarla.

PASTA SECA AZUCARADA PARA DIVERSOS USOS. — *Proporciones:* 500 gramos de harina tamizada, 200 gramos de mantequilla, 150 gramos de azúcar, tres huevos y media cucharada de agua de flor de naranjo.

Procedimiento: Mezclarla en la forma corriente, amasarla dos veces, formar una bola y guardarla en lugar fresco hasta el momento de su empleo.

PASTA PARA PASTELILLOS. — *Proporciones:* 500 gramos de harina tamizada, 300 gramos de mantequilla, 300 gramos de azúcar en polvo, un huevo entero, cuatro yemas y una cucharada de agua de flor de naranjo.

Procedimiento: Mezclar como de costumbre; amasar la pasta dos veces; formar con la pasta una bola y dejarla reposar al fresco durante una hora.

Forma de cortarla: Alisar la pasta dándole un centímetro de espesor; cortarla con pequeños moldes especiales; colocar las pastas sobre una placa; untarlas con yema de huevo; decorarlas a voluntad con medias almendras, medias cerezas confitadas, angélica, cortezas de naranja confitada, etc. Cocerlas al horno caliente y darles lustre.

GALLETA DE PLOMO. — 500 gramos de harina tamizada, colocada sobre la mesa en círculo; juntar en el centro 350 gramos de mantequilla reblandecida, 15 gramos de sal, 20 gramos de azúcar en polvo, un huevo entero, dos yemas y un decilitro y medio de leche. Hacer la mezcla, formar una bola con la pasta y dejarla reposar dos horas y media al fresco.

COCCIÓN DE LAS GALLETAS. PASTA HOJALDRADA. — Formar con la pasta una capa de un centímetro y medio de espesor y del tamaño que se desee y ponerla sobre una placa ligeramente humedecida. Recortar los bordes de la pasta, dorar la superficie y rayarla con la punta de un cuchillo; cocerla al horno bastante caliente.

GALLETA DE PLOMO. — Operar tal como para la Galleta hojaldrada, dando un poco más de espesor a la pasta. Cocerla en el horno a calor moderado.

Estas galletas se recortan generalmente con un molde de un diámetro que oscila entre los seis y diez centímetros.

PASTA PARA DUMPLINGS Y PARA PUDDINGS (repostería inglesa). — *Cocina inglesa.* — *Proporciones:* 500 gramos de harina tamizada, 500 gramos de grasa de riñón de buey muy seca, 15 gramos de sal y dos decilitros de agua. Si esta pasta se destina a puddings de frutas se le añaden 50 gramos de azúcar.

Para la pasta destinada a los puddings de frutas he ensayado varias veces el substituir la grasa por mantequilla, y realmente el resultado ha sido mejor.

Procedimiento: Partir la grasa en pedacitos pequeños y quitarle las membranas que la envuelven. Picarla al máximo y ponerla en medio de la harina dispuesta en forma de corona, añadiendo la sal, el azúcar y el agua. En primer lugar mezclar estos últimos elementos y a continuación añadir la harina poco a poco; formar con la pasta un bola sin amasarla y guardarla en sitio fresco hasta el momento de su empleo.

PASTAS DE LEVADURA

PASTAS DE BRIOCHE CORRIENTE. — *Proporciones:* 500 gramos de harina tamizada, 250 gramos de mantequilla, seis huevos 12 gramos de levadura seca, 15 gramos de sal, 25 gramos de azúcar y un decilitro de agua tibia.

Procedimiento: 1.° Tomar una cuarta parte de la harina y ponerla sobre la mesa, haciendo un agujero en el centro; añadirle la levadura y desleírla con un poco de agua tibia. A continuación agregar unas cucharadas de agua para mezclar la harina formando una pasta suave, y hacer con ella una bola, encima de la cual se hará una doble incisión en forma de cruz; meterla en una pequeña terrina, taparla y ponerla en un lugar caliente, para que, por fermentación, la levadura suba al doble de su volumen.

2.° Extender sobre la mesa, en forma de corona, el resto de la harina, poner en el centro dos cucharadas de leche o de agua y cuatro huevos. Mezclarlo y cuando forme una masa compacta trabajar vigorosamente la pasta sobre la mesa; añadirle el resto de los huevos, uno a uno, sin cesar de trabajarla. Una vez que la pasta haya tomado cuerpo y esté bien lisa, hacerle absorber en primer lugar la sal y el azúcar disueltos en un poco de agua y añadir después la mantequilla, reblandecida a la consistencia de la pasta; mezclar estos varios elementos rompiendo la masa en pequeñas partes, que se colocan una sobre otra.

3.° Echar sobre esta pasta el fermento, que deberá haber doblado exactamente su volumen, y mezclarla procediendo igual como con la mantequilla.

Poner la pasta en una terrina, taparla, dejarla en un lugar templado y dejarla fermentar durante diez o doce horas, tomando la precaución de romper la pasta al cabo de cinco o seis horas, para detener la fermentación.

NOTA. — Aumentando la cantidad de mantequilla empleada se obtiene un brioche mucho más fino; se puede llegar hasta 500 gramos, pero no se suele pasar de 400 . La cantidad de los otros elementos no varía.

Cuanta más mantequilla tiene una pasta de brioche menos debe de trabajarse.

Esta pasta se utiliza para diversos timbales de pastelería y de frutas. En este caso la pasta se pone a fermentar y se cuece dentro de un molde para carlota del tamaño deseado.

PASTA PARA BRIOCHE MUSELINA. — Tomar la cantidad necesaria de pasta fina para brioche; añadirle, por cada libra de pasta, 60 gramos de mantequilla reblandecida como pomada. Darle forma de bola y meterla en el molde donde debe cocerse, teniendo en cuenta: 1.º, que el molde esté muy untado con mantequilla; 2.º, que la pasta no debe llenarlo más de dos tercios, toda vez que acabará de llenarse después de la fermentación.

Guardar el molde en un lugar templado hasta que la pasta llegue a los bordes; entonces pasar por la superficie un pincel humedecido con mantequilla derretida y cocerlo al horno a calor templado.

PASTA PARA BRIOCHES CORRIENTE. — *Proporciones:* 500 gramos de harina tamizada, 200 gramos de mantequilla, cuatro huevos, 15 gramos de sal, una pizca de azúcar, 15 gramos de levadura y un decilitro de agua tibia.

Procedimiento: 1.º Preparar el fermento con una cuarta parte de la harina, la levadura y la leche.

2.º Trabajar la pasta como para el brioche corriente y operar exactamente en todo.

PASTA PARA SAVARIN. — Proporciones: 500 gramos de harina, 375 gramos de mantequilla, ocho huevos, 20 gramos de levadura, 15 gramos de sal, 25 gramos de azúcar y un decilitro de leche tibia.

Procedimiento: Tamizar la harina en una escudilla de madera; hacer un agujero en el centro, poner la levadura y desleírla con leche. Añadir los huevos, mezclar y trabajar la pasta con la mano durante unos minutos; juntar a la masa las partes de pasta que habían quedado adheridas a las paredes de la escudilla; a continuación poner por encima la mantequilla trabajada, bien reblandecida y dividida en varias y peque-

ñas porciones. Tapar la pasta y dejarla en un lugar lo suficientemente caliente para que al fermentar doble su volumen.

Añadir entonces la sal y amasar la pasta con la mano, para poder agregar la mantequilla y trabajarla a fondo para que quede lo suficientemente consistente como para poderla levantar en una sola masa.

Llegado a este punto, añadir el azúcar y trabajarla todavía unos instantes, para que se mezcle bien.

NOTA. — Los moldes para Savarin no deben llenarse más que a un tercio de su altura; los dos otros tercios se llenarán cuando la pasta se hinche bajo la acción del fermento.

PASTA PARA BABA. — *Proporciones:* 500 gramos de harina tamizada, 300 gramos de mantequilla, siete huevos, 20 gramos de levadura, 15 gramos de sal, 20 gramos de azúcar, un decilitro de leche tibia y 100 gramos de pasas de Corinto y de Esmirna, mitad por mitad.

Procedimiento: El trabajo es el mismo que en la receta anterior; las pasas se añaden a lo último, al mismo tiempo que el azúcar. Al igual que en la receta anterior, el molde sólo debe llenarse hasta un tercio de su altura.

PASTA PARA MAZARINO. — Tomar la cantidad necesaria de pasta para brioche corriente y añadirle, poco a poco, la misma cantidad de pasta para Baba.

Colocarlo en moldes lisos para Genovesa.

PASTA CHOUX CORRIENTE. — *Proporciones:* Un litro de agua, 375 gramos de mantequilla, 15 gramos de sal, 25 gramos de azúcar, 500 gramos de harina tamizada, 16 huevos y una cucharada de agua de flor de naranjo.

Procedimiento: Poner el agua, sal, azúcar y mantequilla en una cacerola y hacerlo hervir.

Retirarla del fuego, añadir la harina; mezclarla y secarla a fuego vivo, removiéndola con una cuchara hasta que la pasta no se pegue a ella y rezume ligeramente. Retirarla del fuego y añadir entonces los huevos, dos a dos, tomando la precaución de mezclarlos bien a la pasta antes de añadir los siguientes. Cuando todos los huevos hayan sido absorbidos por la pasta, completarla con el agua de flor de naranjo.

PASTA PARA BUÑELOS SOUFLÉS. — Reunir en una cacerola un litro de agua, 200 gramos de mantequilla, 10 gramos de sal y 20 gramos de azúcar. Hervirlo y añadir, fuera del fuego, 625 gramos de harina tamizada. Mezclarlo removiendo bien con una espátula de madera, secar la pasta hasta que se separe del fondo de la cacerola, y a conti-

nuación añadirle, fuera del fuego, 12 ó 14 huevos, según sea su tamaño.

Esta pasta también se emplea para los gnokis, patatas Delfina, etc. En estos casos se suprime el azúcar.

PASTA GENOVESA CORRIENTE. — *Proporciones:* 500 gramos de azúcar en polvo, 16 huevos, 375 gramos de harina tamizada y 200 gramos de mantequilla derretida; perfumarlo a voluntad, con una cucharada corriente de azúcar perfumada con vainilla, con raspadura de naranja o limón, o con medio decilitro de un licor a elección.

Procedimiento: Mezclar el azúcar y los huevos en una cazuela; ponerla sobre unas cenizas calientes o sobre una placa de horno, de forma que la composición se mantenga ligeramente tibia; batirla hasta que forme como un círculo dentro de la cazuela. Cuando llegue este punto, retirarla del calor y continuar batiéndola hasta que se enfríe. A continuación añadir el perfume elegido, la harina y la mantequilla derretida, que se echará en finos chorritos, decantándola. Mezclarla pero levantando la pasta para que no quede demasiado pesada. Se cuece en moldes diversos o en placas untadas con mantequilla y enharinadas, según al uso a que se destine la Genovesa.

NOTA. — Se dice que una composición forma cinta cuando, al quedar espesa y levantar la espátula o batidor fuera de la cacerola, la composición a ella adherida se desprende y cae formando una cinta de pasta, a cuya masa se adhiere de nuevo lentamente.

PASTA PARA BIZCOCHOS DE CUCHARA .— *Proporciones:* 500 gramos de azúcar en polvo, 16 huevos, 375 gramos de harina tamizada y una cucharada de agua de flor de naranjo.

Procedimiento: Poner en una terrina el azúcar y las yemas de huevo; mezclarlo y trabajar con la espátula hasta que la composición blanquee ligeramente y forme cinta. Agregarle en primer lugar el perfume y luego la harina, espolvoreándola, después las 16 claras de huevo batidas a punto de nieve bastante consistente, levantando la masa con la espátula, para conservar su ligereza.

Preparación y cocción. — Poner la pasta en una manga con boquilla de un centímetro y medio de abertura; extender los bizcochos sobre unas hojas de papel blanco; espolvorearlos abundantemente con azúcar en polvo y quitar el sobrante de azúcar levantando las hojas por los dos extremos. Echar unas gotas de agua sobre los bizcochos, para facilitar el granulado. Cocerlos en horno no muy caliente.

PASTA PARA BIZCOCHOS. — *Proporciones:* 500 gramos de azúcar en polvo, 18 yemas de huevo, 400 gramos de harina tamizada, 300 gramos de mantequilla, 16 claras a punto de nieve y tres cucharadas de ron.

Procedimiento: Trabajar el azúcar y las yemas de huevo en una terrina hasta que la composición quede blanca y ligera. Añadir el ron, la harina, las claras batidas muy consistentes y la mantequilla derretida decantada. Ponerlo en moldes untados con mantequilla y enharinados, y cocerlo al horno a calor templado.

PASTA PARA BIZCOCHO PUNCH. — *Proporciones:* 500 gramos de azúcar en polvo, 12 yemas de huevo y tres huevos enteros, ocho claras a punto de nieve, 375 gramos de harina tamizada, 300 gramos de mantequilla, media cucharada de azúcar perfumado de naranja y otro tanto de azúcar de limón, y tres cucharadas de ron añejo.

Procedimiento: En una terrina trabajar el azúcar, yemas y huevos hasta que la composición se haga espumosa. Añadir el azúcar de naranja y de limón, el ron, la harina, las claras de huevo batidas muy consistentes y la mantequilla derretida, mezclándolo todo lentamente.

Se cuece en moldes, en cajitas de papel o en círculos de flan untados con mantequilla, según sea el empleo a que se destinen, con el horno a temperatura moderada.

PASTA PARA BIZCOCHOS SABOYANOS.—*Proporciones:* 500 gramos de azúcar en polvo, 14 yemas de huevo, 290 gramos de harina tamizada y 290 gramos de féculas diversas, 14 claras a punto de nieve consistente y una cucharada de azúcar con perfume de vainilla.

Procedimiento: Trabajar el azúcar y las yemas en una terrina hasta que la composición forme cintas. Añadir el azúcar con vainilla, la harina, la fécula y las claras a punto de nieve. Ponerlo en moldes untados con mantequilla, espolvorearlos con azúcar glaseado o con fécula, llenándolos solamente en sus dos tercios. Cocerlos en horno templado.

PASTA PARA FREÍR. — Desleír en una terrina 250 gramos de harina con dos decilitros de agua tibia, añadir una buena pulgarada de sal y dos cucharadas de aceite de oliva, dejarla descansar una hora y al momento de emplearla añadir dos claras a punto de nieve.

Si la pasta para freír se destina a pastelería se le añade una cucharada de azúcar y según los casos dos cucharadas de coñac.

PASTA PARA RAVIOLIS. — Las pastas para raviolis generalmente usada es, sencillamente, harina desleída con agua salada a la que se añade, por cada 500 gramos de harina, de tres a cuatro cucharadas de aceite de oliva.

Esta pasta debe quedar un poco suave.

También pueden hacerse los raviolis con pasta de tallarines o bien con pasta hojaldrada corriente.

RAVIOLIS CON FRUTAS. — Pasta hojaldrada: adelgazarla tanto como sea posible y aderezarla con confitura a voluntad; veinte minutos antes de servirlos cocer los raviolis en agua hirviendo, ligeramente salada, durante doce o quince minutos. Escurrirlos y colocarlos en timbal, cubrirlos con gelatina de grosellas derretida y echar por encima unas almendras peladas, cortadas y tostadas.

RAVIOLIS CON MANZANA. — Tomar una pasta hojaldrada y llenarla con la preparación siguiente: elegir tres o cuatro manzanas reinetas, cortarlas a cuartos, pelarlas y cortarlas a lonchas. Ponerlas en una cacerola con cinco cucharadas de agua, cuatro cucharadas de azúcar en polvo y una cucharada de mantequilla; tapar la cacerola y cocerlo de diez a doce minutos; cuando las manzanas estén cocidas, mezclarles dos cucharadas de mermelada de albaricoque y formar los raviolis.

Veinte minutos antes de servir cocer los raviolis con agua hirviendo, ligeramente salada, durante doce o quince minutos, escurrirlos y colocarlos en timbal; cubrirlos con salsa de albaricoque al kirsch; echar por encima unos almendrados triturados.

MOLDES DE PASTA PARA RELLENAR

CORTEZAS O MOLDES PARA BOCADILLOS (bouchees). — Extender una hoja de pasta de hojaldre de seis vueltas, bien descansado, dándole un espesor de ocho milímetros. Cortarlo con un molde acanalado de siete centímetros de diámetro, colocarlos sobre una placa humedecida, dándoles la vuelta, untarlos con yema de huevo, marcar la situación de la tapadera con un molde redondo liso de tres centímetros de diámetro previamente sumergido en agua caliente y rayar el lugar marcado.

Cocerlo en horno caliente, quitar las tapaderas al sacar los bocadillos del horno y vaciar con cuidado la pasta del interior.

Los bocadillos o bouchés para aderezo se hacen lo mismo que los anteriores. Se cortan con un molde de cinco centímetros de diámetro y se terminan como los anteriores.

CORTEZAS O MOLDES PARA FLAN, COCIDOS EN BLANCO. — Para un redondel de 20 centímetros de diámetro tomar 200 gramos de pasta de moldear. Formar con ella una bola, extenderla en una circunferencia de 24 centímetros de diámetro, untar el molde con mantequilla y colocarlo sobre una placa o tartera; con las manos, levantar el redondel de pasta, colocarla sobre el molde e introducirla apretando bien sobre las paredes. Pasar el rodillo por los bordes, formar la cresta

con el reborde de pasta que ha quedado y pellizcar esta cresta. Pinchar el fondo para evitar los hinchamientos de la pasta durante la cocción, tapizar el fondo y las paredes con papel blanco untado con mantequilla, llenarlo con arroz, guisantes o huesos de cerezas secos y cocerlo unos veinticinco minutos en horno a calor templado. A continuación retirar el papel y las legumbres secas de relleno. Dorar la corteza alrededor y dejarla unos minutos a la entrada del horno para secarla.

CORTEZAS O MOLDES PARA TARTALETAS. — Estas cortezas, que tienen aplicaciones muy variadas, se hacen con moldes lisos o acanalados, más o menos grandes, según el uso a que se destinen, y con pasta de moldear fina o con desperdicios de hojaldre.

Extender la pasta dándole un espesor de un cuarto de centímetro, cortarla con un molde acanalado de dimensiones proporcionadas a las del molde que se quiera utilizar, untar estos moldes y enfondar en ellos las porciones de pasta; pinchar el fondo, forrarlo con el papel fino y llenarlo con guisantes; cocerlo durante diez o doce minutos en horno a calor templado. Retirar a continuación el papel y los guisantes, vaciar el molde, dorarlo alrededor y secarlo unos instantes a la entrada del horno.

CORTEZA O MOLDE PARA GRAN TIMBAL. — Untar con mantequilla un molde para carlota y decorar las paredes con recortes de pasta de tallarines ligeramente humedecidos; este decorado es facultativo.

Moldear en forma de bola la pasta necesaria, extenderla en forma de un círculo de 20 centímetros de diámetro, espolvorearlo con harina; doblar el círculo por la mitad y doblar los bordes hacia el centro, de forma que quede una especie de birrete, pero sin pliegue alguno. A continuación aplastarla con un rodillo, hasta darle un espesor igual de unos ocho milímetros y enfondarla en el molde. Apretar bien sobre el fondo y las paredes.

Forrar el fondo y las paredes con papel fino untado con mantequilla, rellenarlo con guisantes secos, colocar sobre éstos una almohadilla de papel en forma de cúpula, cubrirlo con una delgada lámina de pasta y soldarla a los bordes del timbal. Formar una cresta apretando con los dedos la pasta que sobresale del timbal. Humedecer ligeramente la hoja de pasta puesta encima y formar la tapadera colocando encima varios redondeles de pasta cortados con molde o con cuchillo.

Completar la tapadera con tres discos de tamaño diferente y acanalados, pegados uno sobre otro y agujereados en medio con un molde redondo y liso. Hacer una abertura en el centro, para el escape de los vapores durante la cocción; dorarlo y cocerlo al horno a calor moderado.

Cuando la cocción de la pasta esté terminada, levantar la tapadera con precaución, retirar los guisantes y el papel, dorar el interior del timbal y secarlo a la entrada del horno durante unos minutos.

PASTEL DE MOLLEJA DE TERNERA CON TALLARINES. — Una vez cocido el molde de pasta llenarlo hasta media altura con tallarines escalfados con agua salada y ligados con mantequilla y queso rallado. Sobre los tallarines disponer en forma de corona unas escalopas de molleja de ternera braseadas, intercaladas con escalopas de foie gras, aderezarlo con crestas y riñones de pollo y rodajas de trufa, todo ello recubierto con salsa media-glasa; el fondo de cocción de las mollejas de ternera y vino de Madera.

Actualmente, el uso de moldes de pasta cocidos en blanco y rellenos con guisantes u otro elemento, ya no tiene razón de ser; debido a que la pasta no es comestible, es preferible substituirla por timbales de imitación, ya sean de loza o porcelana; con éstos hay la ventaja de poderlo servir muy caliente.

CORTEZA DE VOLOVÁN. — Extender un pedazo de pasta de hojaldre de seis vueltas, dándole un espesor regular de dos centímetros. Colocar encima, como guía para el tamaño, un plato, una tapadera de cacerola, un círculo de flan o cualquier otro objeto del mismo tamaño que se quiera dar al volován; cortar la pasta oblicuamente con la punta de un cuchillo pequeño siguiendo los bordes de la guía. Dar la vuelta al disco de hojaldre y colocarlo sobre una tartera ligeramente humedecida, cortarlo alrededor y dorarlo por encima; con la punta de un cuchillo trazar un círculo de tres o cuatro centímetros de los bordes, según sean las dimensiones del volován, al objeto de formar la tapadera. Rayar esta tapadera con líneas cuadriculadas y cocerlo en horno caliente.

Al retirar el volován del horno quitar la tapadera y vaciar la miga blanda que hay en el interior.

CREMAS DIVERSAS, MERENGUES, PRALINES

A) CREMA A LA INGLESA. — *Proporciones:* 500 gramos de azúcar, 16 yemas de huevo, un litro de leche hervida y perfume a voluntad, ya sea vainilla, piel de naranja o limón en infusión en la leche hirviendo, o medio decilitro de licor que se añadirá a la crema cuando ésta se haya enfriado.

Procedimiento: En una cacerola trabajar azúcar y yemas de huevo, hasta que la composición forme una cinta y rociarlo poco a poco con

la leche; esperar a que la crema se ligue sobre el fuego hasta que al quedar terminada la cocción de las yemas de huevo, la espátula quede bien recubierta.

Evitar la ebullición que descompondría la crema.

Una vez trabada, colarla por un colador fino, y en el caso que deba conservarse caliente, dejarla al baño maría a una temperatura poco elevada, de forma que los huevos no puedan cocer, o pasarla a una terrina si es que debe emplearse fría. En este caso airearla hasta que esté completamente fría.

NOTA. — A la mezcla del azúcar y yemas de huevo se le puede agregar una cucharadita de arrow-root desleído con dos cucharadas de leche fría. Con este aditamento es posible obtener una ligazón más completa de la crema y al mismo tiempo evita su descomposición caso de que llegase a hervir.

B) **CREMA CUAJADA A LA INGLESA.** — *Para entremeses fríos:* Preparar la crema según las proporciones indicadas en la receta anterior y añadirle 20 ó 25 gramos de gelatina reblandecida con agua fría (ocho o diez hojas), colarla por un chino fino y airearla hasta que se enfríe completamente.

C) **CREMA CUSTARD A LA INGLESA.** — *Para acompañamiento de compotas calientes o frías:* La crema inglesa destinadas a este uso se prepara como se ha indicado en la receta *A*, pero con sólo 10 yemas, en vez de 16 por litro de leche.

Colarla en un timbal de forma baja, espolvorear la superficie con azúcar en polvo y cuadricular la superficie con un hierro al rojo.

CREMAS CON MANTEQUILA. — Preparar una crema inglesa según la receta *A*, perfumada con vainilla. Tomar seis decilitros de esta crema, airearla hasta que apenas esté tibia y añadirle, a pequeñas dosis, 450 gramos de mantequilla muy fina un poco reblandecida.

CREMA CON MANTEQUILLA AL JARABE. — Preparar cinco decilitros de jarabe a 28 grados y hacer una infusión con el perfume adoptado: vainilla, cortezas de naranja o de limón, pétalos de flores, etc. Si el perfume es un licor cualquiera, éste se añade cuando la composición esté apenas tibia y en la proporción de medio decilitro. No obstante es preferible darle el perfume mediante esencias.

Echar poco a poco el jarabe sobre las doce yemas de huevo, cocerlo a fuego lento como una crema inglesa, pasarlo por un lienzo o por una muselina y añadirle en pequeñas dosis 450 gramos de mantequilla fina.

NOTA. — La variedad de estas cremas con mantequilla es muy gran-

de y sería difícil establecer una nomenclatura completa. Sin embargo la explicación de los dos tipos principales basta para poder variarlas a voluntad.

CREMA BATIDA, LLAMADA CREMA CHANTILLY. — Dejar sobre el hielo durante cinco o seis horas una crema muy fresca, no demasiado espesa; batirla hasta que haya doblado su volumen y quede consistente. En este momento cesar de batirla, o de lo contrario se descompondría y se transformaría en mantequilla.

Por cada litro de crema añadirle 150 gramos de azúcar en polvo, una cuarta parte de las cuales estará perfumada con vainilla, y dejarla al fresco si no se ha de emplear inmediatamente.

CREMA ALMENDRADA. — *Proporciones:* 250 gramos de azúcar, 250 gramos de harina, cuatro huevos enteros y ocho yemas; un litro y medio de leche, media vaina de vainilla, una pizca de sal, 50 gramos de almendrados machacados y 100 gramos de mantequilla.

Procedimiento: Hacer hervir la leche y poner la vainilla en infusión. En una cacerola juntar azúcar, harina, huevos, yema y sal; mezclarlo y trabajarlo todo con cuchara; desleírlo poco a poco con la leche de la infusión. Dejar que hierva removiéndolo sin cesar, continuar el hervor durante dos minutos y echar la crema en una terrina.

Agregarle y mezclarle bien la mantequilla y los almedrados, y cubrir la superficie con un pedazo de mantequilla.

CREMA PASTELERA. — *Proporciones:* 500 gramos de azúcar en polvo, 12 yemas, 125 gramos de harina y un litro de leche con infusión de vainilla.

En una cacerola reunir azúcar, yemas de huevo y harina, y desleírlo poco a poco con la leche de la infusión. Cocerlo como la crema almendrada y ponerla en una terrina.

CREMA SAINT-HONORÉ. — Es la misma crema de la receta anterior, a la que mientras hierve se le añaden 15 claras de huevo a punto de nieve muy consistente.

NOTA. — Cuando esta crema tiene que guardarse, y especialmente en verano, es conveniente añadir cuatro hojas de gelatina por litro.

Durante los grandes calores, es aconsejable suprimir las claras de huevo y substituirlas por Crema Chantilly, que se agregará cuando la crema pastelera esté casi fría.

CREMA INVERTIDA. — *Proporciones:* Un litro de leche hirviendo en la que que se habrá puesto en infusión media vaina de vainilla o

una corteza de limón o de naranja, 200 gramos de azúcar disuelto en la leche, 4 huevos y 8 yemas.

Procedimiento: Mezclar en una terrina los huevos y las yemas, batirlos unos instantes y añadirle poco a poco la leche removiéndolo con el batidor; pasar la composición por un muselina o por un tamiz y quitar cuidadosamente la espuma que se ha formado en la superficie. Cocer la crema al baño maría.

Sacarla del molde en el momento de servirla y naparla con crema inglesa con vainilla y o con Sabayon.

MERENGUE CORRIENTE. — Batir muy compactas 10 ó 12 claras de huevos frescos. Espolvorear 500 gramos de azúcar en polvo desglasado, mezclarlo con una espátula de madera despacito para que las claras conserven toda su ligereza. Téngase en cuenta que cuanto más ligero esté el merengue más baja deberá ser la temperatura del horno Esta preparación debe secarse más que cocerse.

MERENGUE A LA ITALIANA CON AZÚCAR COCIDO. — Batir ocho o diez claras de huevo a punto de nieve muy compacta, y cocer al mismo tiempo, a punta de gran bola, 500 gramos de azúcar.

Echar el azúcar sobre las claras, en chorrito continuo, batiéndolas sin cesar hasta que todo el azúcar se haya absorbido.

PASTA DE ALMENDRAS FUNDENTE. — Pasar por el rayador 250 gramos de almendras peladas, y a continuación ponerlas en un mortero con el perfume elegido, ya sea una cucharadita de azúcar avainillado o un vasito de un buen licor, agregándole, poco a poco, 500 gramos de azúcar cocido al quebrado grande. Mezclar el azúcar a la pasta de almendras removiendo vigorosamente con el majadero.

PASTA DE ALMENDRAS CON MIEL. — Mezclar 500 gramos de almendras peladas, 500 gramos de azúcar en polvo, 100 gramos de miel, tres cucharadas de azúcar avainillado y machacarlo todo muy bien.

PASTA DE PISTACHO FUNDENTE. — Machacar 250 gramos de pistachos y 50 gramos de almendras peladas. Pasarlos a un mortero y añadir, en primer lugar, dos cucharadas de jarabe con mucha vainilla, y después 250 gramos de azúcar cocido al quebrado, mezclándolo poco a poco a la pasta. Colocar la pasta sobre un mármol y añadirle tres cucharadas de glasa de azúcar trabajándola con la mano.

PRALINÉ A LA GLASA REAL. — *Para pasteles y dulces diversos:* Trabajar en una terrina pequeña dos claras de huevo con tres cucha-

radas de glasa de azúcar, hasta que la composición forme cinta. Mezclarle entonces unas almendras picadas, en mayor o menor cantidad, según el espesor que se desee, lo cual depende del uso a que se destine.

GARAPIÑADO PARA SOUFLÉS DIVERSOS, CREMAS Y HELADOS. — Derretir muy lentamente 500 gramos de azúcar en polvo en una terrina; cocerlo a punto de caramelo rubio oscuro, o cocer el azúcar según el procedimiento corriente y detener la cocción cuando alcance el grado indicado. Echarle 500 gramos de almendras secas enteras o el mismo peso de avellanas grandes, o mitad y mitad, según al uso a que se destine el praliné. Echarlo todo sobre un mármol aceitado, dejarlo enfriar, picarlo en el mortero, pasarlo por un tamiz fino y guardarlo bien seco en latas bien cerradas.

COCCIÓN DEL AZÚCAR

Del estado de jarabe al punto máximo de su cocción, que es el llamado de Caramelo, el azúcar pasa por seis fases de cocción muy diferentes que son: El hilado pequeño y grande; las bolas pequeñas y grandes, y el quebrado pequeño y el grande.

Procedimiento: Poner el azúcar necesario en una cazuela (500 gramos), dos cucharadas de glucosa y un decilitro y medio de agua. Hacerlo hervir y espumar cuidadosamente las impurezas que contenga el azúcar, que de otro modo producirían granos.

Cuando la ebullición se manifieste bajo la forma de burbujas apretadas es indicio de que el agua ya se ha evaporado y que el azúcar entra en su período real de cocción. A partir de este momento, limpiar con frecuencia las paredes de la cazuela del azúcar que a ellas se pega, que al cristalizarse y caer podrían estropear la masa.

A partir de entonces, los grados de cocción se suceden muy rápidamente y se debe seguir la marcha del azúcar comprobando sus diferentes grados.

Estará en el *hilo pequeño* cuando, al tomar una gota de azúcar en fusión entre el índice y el pulgar, y separando los dedos, se forman unos hilillos sin resistencia.

El *hilo grande* se obtiene cuando al volver a repetir la operación al cabo de unos segundos, se forman unos hilos más numerosos, más alargados y más resistentes.

A partir de este momento sumergir los dedos en agua fría al hacer las pruebabs sucesivas.

Estará a punto de bola pequeña cuando el azúcar que se pegue a

un dedo que luego se sumerge en agua forme una especie de bola de goma blanduzca.

El punto de bola grande se producirá cuando esta misma bola ofrezca una cierta resistencia.

El *pequeño quebrado* se forma cuando la película que se pega al dedo inmediatamente al sumergirlo en agua fría es flexible y se pega al diente.

Está a punto de *gran quebrado* cuando la película de azúcar tomada con el dedo se rompe limpiamente como el cristal.

En este momento el azúcar debe retirarse del fuego y dejarse sobre un rescoldo caliente para su empleo posterior; unos segundos más de cocción lo convertirían en *Caramelo*.

SALSAS o BAÑOS PARA DULCES CALIENTES

SALSA INGLESA. — *(Ver en las cremas diversas «Crema Inglesa»)*.

SALSA DE CHOCOLATE. — Disolver 250 gramos de chocolate en cuatro decilitros de agua; añadir una cucharada de azúcar avainillado; cocerlo a fuego lento durante veinte o veinticinco minutos y completarlo, en último momento, con tres cucharadas de crema muy fresca y una porción del tamaño de una nuez de mantequilla muy fina.

SABAYON. — Trabajar a fondo en baño maría, 250 gramos de azúcar en polvo con seis huevos, hasta que la composición forme cintas; desleírlo con dos decilitros y medio de vino blanco seco; batir la composición al borde del fuego hasta que quede espumosa y espesa. Perfumarlo con una cucharada de ron o de kirsch.

Nota. — El Sabayon también puede hacerse con otros vinos, tales como el de Madera, Jerez, Marsala, Asti, Champaña, etc. En este caso el vino adoptado substituye al vino blanco del Sabayon corriente y no será necesario ningún otro perfume.

BAÑO DE FRUTAS. — Albaricoque, grosella y ciruelas, son las frutas más adecuadas para bañar los dulces. Estas frutas se preparan como para las mermeladas corrientes, pero algo menos concentrados, y después de la cocción se pasan por un tamiz fino y, en último momento, se completa la salsa con un perfume de vino de Madera, ron, kirsch, marrasquino, etc.

BAÑO DE ALBARICOQUE. — Pasar por un tamiz fino una mermelada de albaricoque; a continuación desleírla con jarabe a 28 grados.

Dejarlo hervir espumándolo cuidadosamente, retirarlo del fuego cuando la salsa cubra la cuchara y perfumarlo a voluntad con vino de Madera, kirsch, marrasquino o ron.

NOTA. — Si la salsa se destina a tartaletas de fruta, se le puede añadir una cucharada de mantequilla fina, por cada cuarto de litro de salsa.

BAÑO DE CEREZAS. — Cocer las cerezas como para compota. Reducir el jarabe, añadir la misma cantidad de gelatina de grosellas y perfumarlo con kirsch.

BAÑO DE FRESAS. — Elegir una libra de buenas fresas muy maduras, quitar los pedúnculos, sumergirlas en agua fría bastante abundante; retirarlas en seguida del agua con las manos, de manera que todas las impurezas queden en el fondo del recipiente. Ponerlas en una terrina y echar sobre las fresas medio litro de jarabe perfumado con vainilla, casi hirviendo. Dejarlo enfriar y pasarlo por un tamiz fino.

BAÑO DE FRAMBUESAS. — Proceder como en la receta anterior.

BAÑO DE GROSELLA. — Disolver una gelatina de grosella y perfumarla con kirsch.

BAÑO DE NARANJA. — Pasar por un tamiz fino una mermelada de naranja y añadirle un tercio de mermelada de albaricoque tamizada y perfumada con curaçao.

BAÑO DE AVELLANA. — Preparar medio litro de crema Inglesa, añadirle una cucharada de praliné de avellanas fino y un poco de azúcar con vainilla.

REPOSTERÍA CALIENTE

BUÑUELOS

PASTA PARA FREÍR BUÑUELOS DE FRUTAS. — *Proporciones:* 250 gramos de harina tamizada, cinco gramos de sal, dos cucharadas de mantequilla derretida, un decilitro y medio de cerveza, dos decilitros de agua tibia, una cucharada de coñac y dos claras de huevo a punto de nieve.

Procedimiento: Reunir en una terrina, harina, sal y mantequilla, y desleírlo con cerveza y agua, pero sin trabajar la pasta y añadirle luego

el coñac. En el momento de emplearla, completar la mezcla con las claras batidas.

PASTA DE FREÍR PARA BUÑUELOS DE FRUTAS GLASEADOS AL HORNO. — *Proporciones:* 500 gramos de harina, dos cucharadas de mantequilla derretida, una pizca de sal fina, una pizca de azúcar, un huevo, un decilitro y medio de cerveza y un poco de agua tibia.

Con cierta anticipación desleír la pasta con una cuchara, sin trabajarla mucho. Dejarla en un lugar algo caliente para iniciar la fermentación, que se interrumpirá en el momento de usarla.

BUÑUELOS DE ALBARICOQUES. — Tomar unos frutos maduros en su punto, partirlos por la mitad, espolvorearlos con azúcar y macerarlos durante una hora con kirsch, coñac o ron.

A continuación sumergirlos en pasta para freír y freírlos con aceite muy caliente.

Escurrirlos sobre un lienzo, disponerlos en una fuente o plancha, espolvorearlos con azúcar y glasearlos al horno a calor vivo.

NOTA. — Se procede de igual forma para los buñuelos de manzana, piña, pera, melocotón, plátano, etc.

BUÑUELOS DE FRESAS. — Elegir unas fresas grandes de pulpa consistente, azucararlas mucho, rociarlas con kirsch y dejarlas macerar sobre hielo, en una terrina, durante media hora.

En el momento de servirlas empaparlas en pasta para freír y hacerlas con abundante aceite muy caliente.

Escurrir los buñuelos sobre un lienzo, disponerlos sobre un papel de fantasía y espolvorearlos con azúcar fino.

BUÑUELOS DE CREMA. — Preparar una crema almendrada (véase Serie de Cremas), extenderla sobre una placa aceitada, en una capa regular de un centímetro y medio de espesor y dejarla enfriar. A continuación cortarla con un cuchillo o con un saca-bocados formando cuadrados, rombos, círculos, etc. Sumergirlas en una pasta para freír o empanarlas a la Inglesa y freírlas con abundante aceite muy caliente.

Cuando las cremas se han empanado, se espolvorean simplemente con azúcar; si se han recubierto con pasta para freír se espolvorean con glasa de azúcar y se glasean al horno a fuego vivo. Disponerlas en una servilleta.

BUÑUELOS VIENESES o KRAPFEN. — Preparar una pasta para brioche con 250 gramos de mantequilla (ver Serie de Pastas), exten-

derla con el rodillo dándole un espesor de medio centímetro y cortarla con un saca-bocados redondo y liso, de seis centímetros de diámetro.

Colocar la mitad de estos discos de pasta sobre unas hojas de papel untadas con mantequilla y puestas sobre planchas de hojalata; aderezarlas a voluntad con una cucharadita de confitura de albaricoque, cerezas, Bar-le-Duc, etc. Humedecer ligeramente los bordes, cubrirlos con la otra mitad de los discos y apretar encima con el pulgar para que la pasta se pegue bien. Cubrirlos con un trapo y dejar fermentar la pasta durante una media hora.

Freír los buñuelos con abundante fritura muy caliente, tomando las hojas de papel por los dos extremos; retirar el papel así que los buñuelos se hayan desprendido. Escurrirlos una vez se hayan dorado y sumergirlos en un jarabe ligero, caliente y perfumado a voluntad. Retirarlos así que se hayan embebido ligeramente y servirlos fríos.

BUÑUELOS VIENESES CALIENTES o BUÑUELOS A LA DELFINA. — La misma preparación que para los anteriores, con la diferencia de que al sacarlos de la fritura se espolvorean con azúcar y se colocan sobre una servilleta, sirviéndolos muy calientes.

BUÑUELOS SOUFLÉS. — Preparar una pasta choux corriente tal como se ha indicado (ver Pastas Diversas) y perfumada a voluntad. Echar esta pasta, en porciones del tamaño de una nuez pequeña, en una fritura no muy caliente; aumentar progresivamente la temperatura de la fritura para asegurar el desarrollo de la pasta y esperar a que queden bien fritos.

CARLOTAS

CARLOTA DE MANZANAS. — Untar con mucha mantequilla un molde para carlota de un litro de capacidad. Cubrir el fondo con rebanadas de miga de pan cortadas en forma de corazones, haciendo que cabalguen ligeramente unas sobre otras; adornar igualmente las paredes con rectángulos de pan que tengan exactamente la altura del molde y colocarlos también cabalgando. Los corazones y rectángulos de pan deben tener un grueso de cuatro milímetros y deben sumergirse en mantequilla derretida antes de colocarse en el molde.

Por separado dividir en cuartos unas buenas manzanas reinetas; pelarlas, cortarles en delgadas rodajas y cocerlas en una cacerola con una buena cucharada de mantequilla, tres cucharadas de azúcar en polvo, unas cucharadas de agua y el jugo de un limón. Cuando las manzanas estén cocidas y reducidas a mermelada muy espesa, añadirles tres cucharadas de mermelada de albaricoque.

Llenar el molde con esta composición, tomando la precaución de que sobrepase los bordes en forma de cúpula, ya que al cocer se aplasta y disminuye de volumen. Recubrirlo con una rodaja de miga de pan humedecida con mantequilla derretida; cocerlo al horno a calor templado de treinta a treinta y cinco minutos.

Al retirar la carlota del horno, dejarla descansar unos minutos después de haber volcado el molde sobre la fuente de servicio. En el momento de servirla quitar el molde y servir aparte una salsa de albaricoque.

NOTA. — Algunas veces también se sirve la carlota de manzanas frías; en este caso se napa con crema Chantilly y se decora con la manga con la misma crema, y aparte se sirve una salsa de albaricoque con ron.

COMPOSICIONES PARA CREPÉS Y PANEQUES

COMPOSICIÓN PARA CREPÉS CORRIENTES. — 250 gramos de harina desleída con tres huevos y medio litro de leche o de agua tibia, para obtener una pasta no excesivamente espesa; añadir dos cucharadas de mantequilla derretida, dos cucharadas de coñac, y si se desea, una cucharada de agua de flor de naranjo y una pizca de sal. Dejar reposar la pasta aproximadamente una hora y colarla por un colador fino.

Cocción: Para obtener unos crepés de tamaño regular, utilizar un cucharón, llenarlo con la composición y echarla en una sartén apropiada, que esté caliente y ligeramente untada con mantequilla clarificada; voltear los crepés en el momento oportuno, para obtener una cocción igual por los dos lados. Servirlos en seguida muy calientes.

Composición A. — 500 gramos de harina tamizada, 200 gramos de azúcar en polvo y una pizca de sal fina. Desleírlo con 12 huevos y un litro y medio de leche, que se añade poco a poco. Perfumarlo con una cucharada de azúcar vainillado, con naranja o con tres cucharadas de un licor tal como coñac, kirsch o ron, y dos cucharadas de mantequilla derretida.

Composición B. — 500 gramos de harina, 150 gramos de azúcar en polvo y una pizca de sal fina. Desleírlo con 10 huevos, trabajar ligeramente la pasta y añadirle tres decilitros de crema muy fresca, tres cucharadas de coñac, tres cucharadas de mantequilla derretida y un litro de leche. Colarlo por un chino fino; completarlo con tres cucharadas de jarabe de horchata y 100 gramos de guirlache muy picado.

Composición C. — 500 gramos de harina, 150 gramos de azúcar y una pizca de sal fina. Desleírlo con seis huevos, cuatro claras y un litro

y cuarto de leche. Perfumarlo a voluntad y completarlo con seis claras de huevo a punto de nieve bastante consistente.

NOTA. — Para evitar todos los grumos que pudieran producirse es preferible pasar todas estas composiciones por un chino o por un colador fino.

CREPÉS SUZETTE. — Se hacen con la composición *A* perfumada con curaçao y con jugo de mandarina. Se rellenan con la preparación siguiente: trabajar en una terrina 100 gramos de mantequilla muy fina hasta que quede en estado de pomada. Añadirle 100 gramos de azúcar en polvo, tres cucharadas de curaçao y jugo de mandarina.

Los crepés se cuecen siempre de la misma manera, excepto los perfumes y aderezos, que varían según el gusto.

CROQUETAS

CROQUETAS DE CASTAÑAS. — Tomar unos restos de «marrons glacés», machacarlos bien con un tenedor, mezclarles a fondo un tercio de su volumen de almendrados empapados con kirsch o ron, y bien machacados.

A continuación dividir la composición en porciones del tamaño de un huevo pequeño; darles forma de bola ligeramente aplastada. Empanarlas a la inglesa con miga de pan muy fina y, en último momento, dorarlos por ambos lados con mantequilla clarificada.

Servir aparte una salsa de albaricoque al kirsch y crema Chantilly.

CROQUETAS DE ARROZ. — Preparar una composición tal como para el Arroz para pasteles. Dividirla en porciones del tamaño de un huevo y moldearlas en forma de pera o de albaricoque; empanarlas con huevo y miga de pan muy fina recién preparada. Freírlo en una fritura muy caliente; escurrirlos sobre un trapo, espolvorearlos con azúcar y disponerlos sobre una servilleta.

Servir aparte una salsa de albaricoque o un Sabayón.

CROQUETAS DE SÉMOLA. — Espolvorear 300 gramos de sémola en un litro de leche hirviendo, a la que previamente se han desleído 150 gramos de azúcar, 50 gramos de mantequilla y una pizca de sal.

Cocerlo a fuego lento durante veinticinco minutos y ligar la composición con tres huevos batidos y unos pedacitos de mantequilla. Extender la composición sobre una placa untada con mantequilla, dándole un espesor de un centímetro y medio. Dejarla enfriar y cortar la sémola en discos, en cuadrados o en forma de rombos. Empanarla a la inglesa

con huevos y miga de pan muy fina recién preparada. Dorarla en último momento con mantequilla clarificada como las Croquetas de Castañas. Espolvorearlas con azúcar fino y disponerlas sobre una servilleta. Servir al mismo tiempo una salsa de albaricoque perfumada a voluntad, o bien una crema inglesa.

NOTA. — A estas composiciones de arroz y sémola se les pueden mezclar frutas confitadas cortadas en pequeños dados y pasas de Corinto o de Esmirna maceradas con kirsch o ron.

PASTELES CON FRUTAS

PASTEL CON FRUTAS. — De un savarín sin jarabe y algo reposado cortar unas lonchas de medio centímetro de espesor. Colocar estas lonchas sobre una placa, espolvoreándolas con azúcar fino; ponerlas en el horno para que se sequen y glasearlas al mismo tiempo.

Disponerlas en forma de turbante apretado, alternándolas con unas rodajas delgadas de piña de las mismas dimensiones.

Sobre este turbante colocar medios melocotones, cuartos de pera, medios albaricoques, manzanas, etc. Estas frutas cocidas en compota. Decorarlo con cortezas confitadas, anillos de angélica y almendras verdes confitadas.

Cubrirlo con una salsa de albaricoque perfumada con kirsch.

PASTEL A LA LIONESA. — Cortar unas medias lunas, con un espesor de medio centímetro, de un brioche de muselina, cocido en un molde para carlota de tamaño mediano; colocar estos pedazos sobre una placa; espolvorearlos con azúcar fino; ponerlos en el horno para glasearlos y caramelizarlos ligeramente.

A continuación recubrirlas por uno de los lados con la composición siguiente; pasar por el tamiz 500 gramos de restos de marrons glacés; poner el puré que resulte en una terrina, mezclarle un tercio de su volumen de confitura de albaricoque, cuatro buenas cucharadas de kirsch y marrasquino o ron y cinco o seis cucharadas de crema fresca.

Una vez cubiertas las cortezas con esta composición colocarlas en forma de corona y untarlas con una salsa de cerezas con jalea de grosellas.

Servir al mismo tiempo crema Chantilly perfumada con vainilla

PASTEL AL MADERA. — Colocar en forma de turbante unas medias lunas cortadas de un brioche cocido en un molde para carlota de tamaño medio; espolvorearlas con azúcar fino y glasearlas al horno. Echar en el centro un aderezo compuesto por partes iguales de frutas

confitadas cortadas en pequeños dados, y pasas de Esmirna y de Corinto hinchadas en agua caliente y bien escurridas.

Reunirlo todo y embeberlo en un jarabe de albaricoque perfumado con vino de Madera.

En este caso, las medias lunas de brioche pueden untarse por un lado con confitura de albaricoque.

PASTELES DE MANZANAS A LA «BONNE-FEMME». — De un pan de miga o pan inglés cortar una docena de rebanadas de un espesor de medio centímetro, cuatro centímetros de ancho y seis centímetros de largo; dorarlas con mantequilla clarificada, espolvorearlas con azúcar fino y glasearlas al horno.

Cubrir cada rebanada con un centímetro y medio de mermelada de manzanas preparada como para carlota; alisar la superficie, espolvorearlas abundantemente con azúcar fino y cuadricularlas por encima con un hierro al rojo. Disponerlas en una fuente caliente y servir al mismo tiempo una salsa de albaricoques perfumada a voluntad.

PASTELES A LA NORMANDA. — Preparar unas cortezas como de costumbre, untarlas con mermelada de manzana, a la que se añade un tercio de mermelada de albaricoque, y disponerlas en forma de turbante sobre la fuente de servicio.

Llenar el centro con mermelada de manzana preparada como para carlota y dispuesta en pirámide.

Cubrirlo todo con un jarabe de albaricoque perfumado con ron.

Servir al mismo tiempo una crema Chantilly.

PASTELES CON ALBARICOQUES A LA VALENTINA. — Elegir unos buenos albaricoques maduros; quitarles la piel; cocerlos ligeramente en un jarabe ligero, perfumado con vainilla, y dejarlos en reserva fuera del fuego.

Por separado preparar unas rebanadas como las ya indicadas, untarlas por uno de sus lados con crema almendrada, a la que se añaden unas cucharadas de almendras blanqueadas, muy picadas con azúcar en polvo. Disponerlas en forma de turbante sobre la fuente de servicio y poner encima los albaricoques deshuesados.

Untar el turbante con la salsa de la cocción de los albaricoques, a la que se añade confitura de albaricoque perfumada con marrasquino y kirsch. Echar encima unas almendras deshilachadas, doradas al horno, espolvoreadas con azúcar y caramelizadas ligeramente.

TORTILLAS

Las tortillas dulces pueden dividirse en cuatro clases:

1.° *Las tortillas con licores.*
2.° *Las tortillas con mermeladas.*
3.° *Las tortillas souflés.*
4.° *Las tortillas sorpresa.*

TORTILLA AL RON. — Sazonar los huevos con un poco de sal y azúcar y hacer la tortilla en la forma corriente.

Disponerla sobre una fuente alargada, espolvorearla con azúcar; rociarla con ron ligeramente calentado y prenderle fuego al poner la tortilla sobre la mesa.

NOTA. — Las tortillas al kirsch y al coñac se preparan igual.

TORTILLA CON MERMELADA DE ALBARICOQUE. — Sazonar los huevos con un poco de sal y azúcar, batirlos bien y echarlos en la sartén con la mantequilla necesaria y muy caliente; al momento de enrollarla llenar el interior con dos cucharadas de mermelada de albaricoque por cada seis huevos. Disponerla en una fuente larga; espolvorearla con azúcar fino y cuadricular la superficie con un hierro al rojo.

NOTA. — Las tortillas con ciruelas, fresas y grosellas se preparan igual.

Las tortillas con mermeladas pueden flamearse con ron o con kirsch.

TORTILLA SOUFLÉ CON VAINILLA. — En una terrina mezclar 250 gramos de azúcar en polvo con seis yemas de huevo, hasta que la composición blanquee ligeramente y al espesarse forme círculos.

Añadir ocho claras de huevo a punto de nieve muy consistente y mezclarlos lentamente, levantando la mezcla con una cuchara.

Colocar esta preparación en una fuente untada con mantequilla, espolvoreada con azúcar, colocándola en forma de montículo ovalado, tomando la precaución de guardar una pequeña parte en una manga, para su eventual decoración.

Con la hoja de un cuchillo alisar todo el borde de la tortilla, decorarla a voluntad con la composición guardada aparte y cocerla al horno a calor templado, durante un tiempo en proporción al volumen de la tortilla.

Dos minutos antes de retirarla del horno espolvorearla con glasa de azúcar, para que ésta, al fundirse, la cubra con una capa caramelizada.

NOTA. — El perfume puede ser a voluntad: vainilla, cortezas de naranja o limón, ron, kirsch, etc. Este perfume se añade a la composición antes de agregarle las claras de huevo. Sin embargo, cuando se trate de perfumes líquidos, deberán añadirse a la composición a base de pequeños cuadrados de bizcocho empapados con el perfume adoptado.

La misma observación se aplica a los souflés.

TORTILLA SORPRESA. — Colocar en una fuente alargada un zócalo de bizcocho de genovesa, de forma ovalada, de un espesor de dos centímetros y de tamaño proporcionado al que deba tener la tortilla.

Sobre este zócalo poner un helado del perfume que se desee, ya sea helado de frutas o a la crema.

Cubrir el helado con una capa de merengue corriente, o con merengue italiano muy consistente; alisarla con la hoja del cuchillo, dándole un espesor de un centímetro y medio; decorarla con la manga con la misma composición y meterla al horno muy caliente, para que el merengue se cueza y se coloree rápidamente, sin dar tiempo a que el calor penetre hasta el helado que se encuentra en el interior.

TORTILLA SORPRESA MONTMORENCY. — Recubrir el zócalo de genovesa con helado de vainilla y kirsch. Napar el helado con merengue y proceder como en la receta anterior.

Servir al mismo tiempo un timbal de cerezas Jubilé.

TORTILLAS SORPRESA DIVERSAS. — Siguiendo el procedimiento típico indicado, esta clase de tortillas puede variarse hasta el infinito, a base de variar la composición helada del interior.

El aspecto exterior es el mismo, pero la variación en el relleno hará que el nombre cambie según sea aquél.

PANEQUES

PANEQUES CON MERMELADAS. — Preparar unos crepes pequeños y delgados; cubrirlos con una mermelada cualquiera; enrollarlos, hermosearlos por los dos extremos y dividir cada uno en dos, en cuadrados o rombos. Colocarlos sobre una placa, espolvorearlos con glasa de azúcar y glasearlos al horno o cuadricularlos con un hierro al rojo.

Servirlos sobre una fuente muy caliente.

PANEQUES A LA CREMA. — Cubrir los crepes con crema almendrada y espolvorear ésta con guirlache picado.

Proceder luego como en la receta anterior.

NOTA. — Si se desea, se puede cambiar el relleno de los paneques, ya sea con mermelada o con crema.

PUDDINGS

La variedad de los puddings calientes es inmensa y sería inútil tratar de enumerarlos todos.

PUDDING CON ALMENDRAS. — Trabajar 100 gramos de mantequilla en una cacerola hasta que quede como pomada; añadir 100 gramos de azúcar en polvo y 100 gramos de harina tamizada; desleírlo con tres decilitros de leche de almendras. Hervir esta composición removiéndola con una espátula de madera, y luego secarla a fuego vivo, como si se tratara de una pasta choux.

Retirar la cacerola del fuego; ligar con cinco yemas de huevo y a continuación mezclarle con precaución cinco claras de huevo batidas a punto de nieve muy compacta. Echarlo en un molde untado con mantequilla y espolvoreado de almendras deshilachadas y tostadas. Cocerlo al baño maría.

Servir como acompañamiento un Saboyano al vino blanco.

PUDDING CON ALMENDRAS A LA INGLESA. — Trabajar, hasta que quede como pomada, 125 gramos de mantequilla mezclada con 100 gramos de azúcar en polvo; añadir 250 gramos de almendras muy picadas; una pizca de sal, una cucharadita de agua de flor de naranjo, dos huevos, dos yemas y un decilitro de crema. Echar esta composición en una fuente de pudding untada con mantequilla; cocerla al baño maría en el horno.

NOTA. — Cualquiera que sea la receta, los puddings a la inglesa se cuecen en fuentes de loza y se sirven en la misma fuente en que se han cocido.

PUDDING DE BIZCOCHOS. — Desmenuzar en una cacerola 250 gramos de bizcochos; rociarlos con seis decilitros de leche hirviendo, a los que se añaden 150 gramos de azúcar. Trabajarlo sobre el fuego; a continuación añadir 150 gramos de frutas confitadas cortadas a pedacitos, y pasas de Esmirna, todo ello mezclado y macerado con kirsch; cinco yemas de huevo y 100 gramos de mantequilla derretida. Completarlo con tres claras de huevo a punto de nieve y echarlo en moldes lisos untados con mantequilla y espolvoreados con bizcochos muy bien desmenuzados.

Escalfarlo al baño maría y servir al mismo tiempo una salsa de albaricoque o de chocolate.

NOTA. — Esta composición también puede servirse en forma de soufflé, cocida en un timbal para soufflé, directamente al horno; en este caso se le añaden otras dos claras a punto de nieve.

PUDDING DIPLOMÁTICO. — Llenar un molde cilíndrico untado de mantequilla con bizcochos empapados al ron o con vino de Madera, colocándolos en capas alternas con frutas confitadas cortadas a pedacitos y pasas de Esmirna y de Corinto maceradas con el licor deseado. Terminar de llenar el molde echándole dentro, poco a poco, una composición de crema invertida. Cocerlo al baño maría.

PUDDINGS DE FRUTAS A LA INGLESA

APPLES-PUDDING. — Preparar la pasta en la forma siguiente:

Proporciones: 500 gramos de harina tamizada, 300 gramos de grasa de riñón de buey muy fresca y muy seca, 15 gramos de sal, 50 gramos de azúcar y dos decilitros de agua.

Procedimiento: Cortar la grasa en trocitos pequeños y quitarles las membranas que la recubren. A continuación picarla muy fina; ponerla en medio de la harina extendida en círculo, añadiendo la sal, el azúcar y el agua.

Mezclar en primer lugar estos varios ingredientes y a continuación agregarle, poco a poco, la harina; con la pasta formar una bola, pero sin amasarla, y guardarla en sitio fresco hasta el momento de emplearla.

Dejar reposar esta pasta durante una hora; extenderla dándole ocho milímetros de espesor, y con esta pasta enfondar un molde o mejor un gran tazón para pudding untado con mantequilla. Llenarlo con pedazos de manzana, añadiéndoles azúcar en polvo y perfumándolos con un poco de corteza de limón picada y un poco de canela en polvo.

Cerrar el molde con un disco de la misma pasta bien soldada; envolverlo con un trapo debidamente atado; sumergirlo en una cacerola con agua hirviendo y dejarlo cocer unas dos horas, para un molde de una capacidad de uno o dos litros.

NOTA. — Este pudding puede hacerse con otros frutos pulposos.

PLUM-PUDDING. — Poner en una terrina: 500 gramos de grasa de buey, muy fresca, quitarle la membrana que la recubre y picarla; 250 gramos de miga de pan; 250 gramos de harina; 250 gramos de manzanas peladas y picadas; 250 gramos de pasas de Málaga deshuesadas,

así como pasas de Corinto y de Esmirna; 60 gramos de cada una de las siguientes frutas confitadas: pieles de naranja, de limón y de cidra, cortadas en pequeños dados; 60 gramos de gengibre; 120 gramos de almendras picadas, 250 gramos de cogucho; el jugo y corteza exterior de media naranja y de medio limón; 12 gramos de especias inglesas; tres huevos y dos decilitros de ron o de coñac y un vaso de cerveza. Siempre que sea posible, las frutas deben ponerse a macerar con coñac o ron con unos días de anticipación.

Mezclarlo todo bien; echar esta composición en unos tazones de loza blanca, sin pie y con rebordes salientes; comprimirla y recubrirla con un trapo untado con mantequilla y enharinado, que se ata por debajo.

Cocerlo con agua hirviendo o al vapor durante cinco o seis horas.

Al momento de servirlo vaciar el pudding sobre la fuente de servicio; rociarlo con ron o con coñac caliente y llamearlo.

Ese pudding se acompaña con un Sabayón al ron, con mantequilla al coñac o bien con una crema inglesa ligada con arrow-root.

NOTA. — Cuando no se dispone de un tazón especial se unta con mantequilla y se enharina el centro de una servilleta; se coloca ésta sobre una terrina y se echa la composición; a continuación se ata y se sumerge en agua hirviendo.

Mantequilla al coñac: Trabajar en una terrina 100 gramos de mantequilla fina hasta quedar como pomada, añadirle 100 gramos de azúcar en polvo y tres cucharadas de un buen coñac.

PUDDING A LA AMERICANA. — Poner en una terrina 75 gramos de miga de pan, 100 gramos de cogucho, 100 gramos de harina, 150 gramos de médula de buey picada, 100 gramos de frutas confitadas cortadas a pedacitos, un huevo, tres yemas y un pizca de corteza de naranja y limón picadas; una pulgarada de canela en polvo y una pizca de nuez moscada, dos vasitos de coñac o de ron. Mezclarlo todo; echar la composición en un molde o terrina untados con mantequilla y cocerlo al baño maría.

Servir al mismo tiempo un Sabayón al ron.

PUDDING A LA CLERMONT. — La misma preparación que para la receta anterior, excepto que la médula se substituye por mantequilla derretida y además de las frutas confitadas se le añaden 200 gramos de restos de «marrons glacés» y medio vaso de crema fresca.

Echarlo en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con fécula. Cocerlo al baño maría.

Servir al mismo tiempo una crema perfumada al ron o una salsa de albaricoque al ron.

NOTA. — La ventaja de este pudding es que necesita poco tiempo de cocción al baño maría.

PUDDING DE PAN A LA INGLESA. — Untar con mantequilla unas rebanadas de pan delgadas, echar encima unas pasas de Corinto y de Esmirna hinchadas en agua tibia y bien escurridas.

Disponer estas rebanadas en una fuente honda de loza *(Pie-dish)*; recubrirlo con crema invertida y cocerlo en la boca del horno a calor muy suave.

NOTA. — Este pudding resultará más delicado si las rebanadas de pan se tuestan y se untan inmediatamente con mantequilla.

Si se desea, se puede substituir el pan por bizcocho.

PUDDING DE PAN A LA FRANCESA. — Embeber 300 gramos de miga de pan blanco en un litro de leche hirviendo, perfumada con vainilla, a la que se añaden 250 gramos de azúcar. Pasarlo por el tamiz y añadir cuatro huevos enteros, seis yemas y cuatro claras batidas a punto de nieve.

Echar esta composición en un molde y cocerla al baño maría.

Resultará todavía mejor si esta composición se cuece en pequeños moldes para babá.

Servir como acompañamiento: bien una crema avainillada, una salsa de chocolate, o de frutas tales como cerezas, frambuesas, grosellas, albaricoques, etc.

Procediendo de la misma forma también se puede substituir el pan blanco por pan negro, y en este caso se añaden a la composición unas frutas confitadas, un poco de canela en polvo y cuatro cucharadas de miel.

Acompañamiento: Salsa de albaricoque al ron.

Asimismo se puede reemplazar el pan por bizcocho.

PUDDINGS DE PASTAS Y DE ARROZ

PUDDING DE TAPIOCA. — Espolvorear 250 gramos de tapioca en un litro de leche hirviendo, a la que previamente se habrán añadido 150 gramos de azúcar, una pulgarada de sal y 100 gramos de mantequilla. Cocerlo al horno a temperatura media, durante veinte o veinticinco minutos; cambiar la preparación de cacerola y añadirle seis yemas de huevo, 50 gramos de mantequilla y cuatro claras de huevo a punto de nieve muy consistente.

Echar la composición en un molde cilíndrico o en un molde para carlota untado con mantequilla y fécula; terminar de cocerlo al baño maría hasta que la composición quede elástica al tacto.

Dejar reposar el pudding, fuera del fuego, durante siete u ocho minutos antes de sacarlo del molde.

Servir como acompañamiento una crema inglesa, un Sabayón o una salsa de frutas.

NOTA. — Esta clase de pudding puede cocerce en un timbal, como un souflé corriente, sirviendo aparte y al mismo tiempo una salsa de crema o una salsa de frutas, a elección.

PUDDING DE TAPIOCA AL CARAMELO. — Preparar la composición del Pudding de Tapioca; echarla en un molde para carlota tapizado con azúcar cocido a punto de caramelo. Cocerlo al baño maría sin que llegue a hervir, y servirlo sin acompañamiento de salsa.

PUDDING CON ARROZ. — Preparar el arroz tal como se ha indicado en el artículo Arroz para Repostería; añadir a la composición ocho claras de huevo a punto de nieve por cada 250 ó 300 gramos de arroz crudo. Echarla en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con fécula. Cocerlo al baño maría como los puddings precedentes. Servirlo igual.

PUDDING DE ARROZ A LA INGLESA. — Durante dos minutos hervir 200 gramos de arroz en un litro de agua; escurrirlo y rociarlo con un litro de leche hirviendo, perfumada a voluntad, agregando 75 gramos de azúcar, 75 gramos de mantequilla y una pulgarada de sal. Cocerlo de veinte a veinticinco minutos con la cacerola destapada; en este momento el arroz debe quedar cocido y la composición bastante líquida.

Ligar el arroz con tres yemas desleídas en cinco o seis cucharadas de crema muy fresca.

Echar la composición en una fuente especial untada con mantequilla; espolvorearla con azúcar en polvo.

Volver a meter la fuente en el horno, el tiempo suficiente para glasear la superficie del arroz.

NOTA. — Como acompañamiento del arroz a la inglesa se puede servir una salsa de chocolate, una salsa de frutas a voluntad o unas frutas cocidas en compota.

PUDDING DE SÉMOLA A LA CREMA. — Espolvorear 250 ó 300 gramos de sémola en un litro de leche hirviendo, perfumada a voluntad, a la que se habrán añadido 150 gramos de azúcar, una pulgarada de sal y una cucharada de mantequilla. Tapar la cacerola y cocerlo a fuego lento durante veinte o veinticinco minutos.

Ligar la composición con cuaatro yemas de huevo desleídas con cinco o seis cucharadas de crema fresca. Echar la composición en una fuente de porcelana y espolvorearla con azúcar en polvo. Meter

la fuente al horno el tiempo necesario para glasear la superficie de la sémola.

Como acompañamiento resultan apropiadas las mismas salsas que para el arroz, así como también las frutas cocidas en compota.

PUDDINGS SOUFLÉS

Para los puddings souflés se tomará como base la composición siguiente:

PUDDING SAJON. — En una cacerola trabajar 100 gramos de mantequilla hasta que quede como pomada; añadir 100 gramos de azúcar en polvo y 100 gramos de harina tamizada; desleírlo con tres decilitros de leche hervida. Hacer hervir esta composición removiéndola con una espátula y a continuación secarla a fuego vivo como una pasta choux.

Retirar la cacerola del fuego; ligarlo con cinco yemas de huevo y a continuación mezclarle con cuidado cinco claras de huevo a punto de nieve muy consistente. Echarlo en moldes muy untados con mantequilla, espolvoreados con fécula y cocerlo al baño maría.

Servir como acompañamiento una crema inglesa o un Sabayón perfumados a gusto.

PUDDING SOUFLÉ CON LIMÓN, NARANJA, KIRSCH, ETC. — La preparación es la misma que para la receta anterior; sólo cambia el perfume. El acompañamiento para cualquiera de ellos será un jarabe de albaricoque perfumado con ron o con kirsch, una crema inglesa o una salsa de chocolate.

NOTA. — A la composición del Pudding Sajón pueden añadírsele unas almendras muy picadas.

PUDDING MUSELINA. — Trabajar, hasta que quede como pomada, 125 gramos de mantequilla con 125 gramos de azúcar en polvo, añadir 10 yemas de huevo, una a una, sin dejar de trabajar la composición. Hacer que este preparado se trabe sobre fuego suave hasta que se adhiera a la cuchara; añadirle inmediatamente siete claras de huevo a punto de nieve muy consistente; echarlo en un timbal para souflé, untado con mantequilla y espolvoreado con guirlache en polvo. Cocerlo al baño maría. Servirlo en el mismo timbal como un souflé corriente.

Como acompañamiento servir aparte: Crema Chantilly perfumada a voluntad, crema Inglesa, salsa de Chocolate, etc.

Los purés de fresas y de frambuesas, perfumados con kirsch o con curaçao y mezclados con crema Chantilly, son los perfumes más recomendables durante la temporada de estas frutas.

ROLLY-PUDDING

Preparar una pasta con grasa de buey (ver *Pasta para Dumpling y Pudding*, al principio del capítulo o en el artículo *Apples-Pudding)* y dejarla reposar hasta una hora antes de emplearla.

Extenderla dándole la forma de un rectángulo de un centímetro de espesor; sobre esta lámina extender una capa de la mermelada que se desee y enrollarla en forma de cilindro.

Envolver este cilindro en un trapo untado con mantequilla y enharinado, cocerlo con agua hirviendo o al vapor durante una hora y media.

Para servirlo: Cortarlo en rodajas de un centímetro de espesor y disponerlas en forma de corona. Como acompañamiento servir una salsa de frutas.

NOTA. — También puede prepararse substituyendo la pasta de grasa por un hojaldre corriente.

TOSTONES

La preparación de los tostones de repostería es la misma que para los de entremeses; la diferencia está en que se rellenan con mermelada o confituras, con cremas perfumadas a voluntad, con pasta de castañas sencilla o mezclada con confitura de albaricoque perfumada de kirsch o al ron.

La pasta que se utiliza son restos de hojaldre o una pasta de moldear muy fina.

ARROZ PARA REPOSTERÍA. — *Proporciones:* 300 gramos de buen arroz, 150 gramos de azúcar, una pulgarada de sal, un litro de leche, seis yemas de huevo, la tercera parte de una vaina de vainilla, corteza de naranja o de limón y 50 gramos de mantequilla.

Procedimiento: Con la vainilla u otro perfume hacer una infusión en leche hirviendo, añadir el azúcar, la sal y la mantequilla.

Lavar el arroz, ponerlo en una cacerola, rociarlo con un litro de agua y dejarlo hervir un minuto. Escurrirlo y ponerlo a cocer con la leche de la infusión. Cuando la ebullición se inicie tapar la cacerola y cocerlo lentamente, a ser posible en el horno, durante veinticinco o veintiocho minutos; no remover el arroz durante la cocción.

Al retirarlo del horno añadir las yemas mezclándolas con precaución con un tenedor para no aplastar el arroz.

SOUFLÉS

Composición de un preparado de souflé para amas de casa. — Proporciones para cuatro personas: Un decilitro de leche, 35 gramos de azúcar, una cucharada de harina, 10 gramos de mantequilla fina, dos yemas de huevo y tres claras a punto de nieve muy consistente.

Hacer hervir la leche con el azúcar, añadir la harina previamente desleída con un poco de leche fría, cocer la composición durante dos minutos; completarla fuera del fuego con la mantequilla y las yemas, agregándole luego las claras a punto de nieve.

COCCIÓN DE LOS SOUFLÉS. — Los souflés se ponen en un timbal especial para este uso, untado con mantequilla y espolvoreado con azúcar. La cocción se hace al horno, a calor más bien moderada. Dos minutos antes de retirarlos del horno se espolvorean con azúcar, que se carameliza en la superficie formando el glaseado.

SOUFLÉ DE ALMENDRAS. — Preparar la composición de souflé, añadiéndole unas cucharadas de jarabe de horchata y 50 gramos de almendras muy picadas y ligeramente tostadas, por cada decilitro de leche. Echarlo en un timbal y cocerlo tal como antes se ha explicado.

SOUFLÉ DE CEREZAS. — Preparar una composición de souflé con vainilla, al que se añaden pequeños guirlaches empapados de kirsch. Cocer el souflé como de costumbre y servir al mismo tiempo una compota de cerezas ligada con unas cucharadas de jalea de grosellas.

Servir al mismo tiempo crema Chantilly.

SOUFLÉ DE CHOCOLATE. — Preparar y cocer un souflé con vainilla y servir al mismo tiempo una salsa de chocolate y crema Chantilly.

SOUFLÉ DE CURAÇAO. — Preparar una composición de souflé a la crema perfumado con naranja y añadirle unos trocitos de guirlache empapados con curaçao.

Servir al mismo tiempo crema Chantilly.

SOUFLÉ CON FRESAS. — Preparar una composición de souflé a la crema con vainilla y añadirle unos guirlaches pequeños empapados con kirsch o con curaçao, así como unas buenas fresas azucaradas y

maceradas con azúcar, jugo de naranja y curaçao, y napadas con un puré de fresas.

Servir al mismo tiempo crema Chantilly.

SOUFLÉ HILDA. — Composición de souflé a la crema perfumado con limón. Servir al mismo tiempo un puré de frambuesas azucarado y crema Chantilly, a voluntad.

SOUFLÉ PALMIRA. — Composición de souflé a la crema con vainilla. Colocarlo en timbal en capas alternas con bizcochos empapados con kirsch y anisete. Cocerlo como de costumbre.

SOUFLÉ PRALINÉ. — Composición de souflé a la crema con vainilla, al que se añade un praliné de almendras.

Cuando el souflé esté dispuesto, espolvorear la superficie con unos pralinés rosados y machacados. Cocer el souflé como de costumbre.

SOUFLÉ ROTHSCHILD. — Composición de souflé a la crema, al que se añaden frutas confitadas cortadas a pedacitos muy pequeños y maceradas con kirsch. Servir al mismo tiempo una crema Chantilly con puré de fresas azucarado o, simplemente, crema Chantilly perfumada con kirsch.

SOUFLÉ SARAH-BERNHARDT. — Composición de souflé a la crema con vainilla, dispuesto en timbal por capas alternadas con guirlache empapado con curaçao seco. Cocerlo como de costumbre.

Servir al mismo tiempo unas buenas fresas azucaradas y maceradas con curaçao, recubiertas con puré de fresas; servir aparte una crema Chantilly.

SOUFLÉ A LA VAINILLA. — Composición para un souflé a la crema, preparado con leche en la que previamente se habrá puesto en infusión media vaina de vainilla.

COMPOSICIÓN DE SOUFLÉS A BASE DE PURÉS DE FRUTAS

SOUFLÉ DE FRESAS. — Limpiar una libra de fresas muy maduras; pasarlas por un tamiz fino; poner el puré que resulte en una terrina, añadirle 100 gramos de zúcar en polvo y unas cucharadas de kirsch y guardarlo al fresco. Veinte minutos antes de servirlo mezclarle ocho claras de huevo a punto de nieve muy consistente, a las que se añaden

300 gramos de azúcar en polvo. Cocer el souflé en timbal como de costumbre.

SOUFLÉ DE MANZANAS A LA PARISIÉN. — Preparar una mermelada de manzanas como para carlota, a la que se añade una tercera parte de su volumen de confitura de albaricoque y dos cucharadas de ron.

Por cada 500 gramos de mermelada añadirle seis o siete claras de huevo a punto de nieve muy consistente, a las que se agregan 250 gramos de azúcar en polvo. Cocer el souflé en timbal, como de costumbre.

Servir al mismo tiempo un jarabe de albaricoque al ron y crema Chantilly.

NOTA. — Los souflés con licores generalmente se hacen con la composición a la crema, pero para conservar el aroma de todos los licores, es necesario añadir a la composición unos trozos de bizcochos o de guirlache empapados con el licor elegido, que puede ser: ron, anisete, curaçao, Benedictine, Chartreuse, crema de cacao, etc.

SOUBRICS A LA SÉMOLA. — En medio litro de leche hirviendo perfumada con vainilla a la que se añaden 100 gramos de azúcar, espolvorear 150 gramos de sémola. Añadir 50 gramos de mantequilla y una pulgarada de sal; mezclarlo todo muy bien, tapar la cacerola, cocerlo muy lentamente durante veinte minutos al horno o al borde del fuego.

Retirar la cacerola del fuego, ligar la sémola con cinco o seis yemas de huevo; extender la composición sobre una placa untada con mantequilla, en una capa de dos centímetros de espesor; pasar un trozo de mantequilla por la superficie para evitar que se reseque y dejarlo enfriar.

A continuación cortar esta composición en forma de bolas aplastadas de seis centímetros de diámetro. Enharinarlas y dorarlas por los dos lados en la sartén con mantequilla clarificada; disponerlos en forma de corona sobre la fuente de servicio.

Servir al mismo tiempo una salsera con jalea de grosellas, de manzanas u otra confitura a elección.

PAN FRITO. — Cortar un brioche en rebanadas de un centímetro de espesor, empaparlas ligeramente con leche fría azucarada y con vainilla. A continuación sumergir estas rebanadas en huevo batido y moderadamente azucarado; echarlas en una sartén que contenga mantequilla clarificada muy caliente y dorarlas por los dos lados.

Disponerlas en una fuente muy caliente y espolvorearlas con azúcar avainillado.

NOTA. — Puede substituirse el brioche por rebanadas de pan tostado que a continuación se untan con mantequilla.

TIMBALES

Las cortezas para timbal se hacen de pasta para brioche o de pasta para moldear delgada.

TIMBAL DE AREMBERG. — Cocer un brioche grande para carlota. Cuando esté bien frío quitar la cabeza del brioche y dejarla de lado; vaciar la miga del interior, dejando alrededor y en el fondo un espesor de un centímetro y medio. Untar las paredes y el fondo con mermelada de albaricoque.

En el momento de servirlo, llenar el interior con cuartos de pera cocidas en jarabe, alternándolas con mermelada de albaricoque y almendras cortadas a tiras, tostadas, espolvoreadas con azúcar y caramelizadas.

Disponer el timbal sobre la fuente de servicio y recubrirlo con un jarabe de albaricoque al marrasquino y poner de nuevo la cabeza del brioche en su sitio.

TIMBAL DE CEREZAS Y CASTAÑAS A LA CLERMONT. — Preparar un timbal como el anterior, rellenar el hueco con medias cerezas deshuesadas cocidas con azúcar y con castañas glaseadas, todo ello napado con confitura de albaricoque perfumada con kirsch. Cubrir el brioche con su tapadera.

TIMBAL DE MELOCOTONES A LA CONDÉ.—Elegir unos melocotones maduros, mondarlos, cortarlos por la mitad y cocerlos en un jarabe ligero perfumado con vainilla.

Por separado tomar un molde grande para carlota, untarlo con mantequilla y tapizarlo con almendras desmenuzadas. Enfondar el molde con pasta de moldear muy fina, rellenar el interior con capas de arroz cocido para repostería perfumado con kirsch; sobre el arroz una hilera de medios melocotones, cubiertos con una ligera capa de mermelada de albaricoque; otra capa de arroz, una hilera de medios melocotones, albaricoque y arroz. Cerrar el timbal con un disco de la misma pasta, haciendo un pequeño agujero para el escape del vapor.

Poner el timbal en el horno a calor templado. Tiempo de cocción: treinta o treinta y cinco minutos aproximadamente.

Para el timbal de peras, melocotones, manzanas o plátanos se procede de la misma forma.

REPOSTERÍA DE FRUTAS CALIENTES

ALBARICOQUES BOURDALOUE. — Cubrir el fondo de una compotera honda con una capa de tres centímetros de espesor de crema almendrada. Poner sobre la crema unos medios albaricoques mondados y cocidos en un jarabe ligero; recubrirlos con el mismo jarabe de la cocción de los albaricoques, al que se le habrá agregado mermelada de albaricoque, todo ello concentrado de forma que nape bien los medios albaricoques. Espolvorear la superficie con guirlache aplastado.

Las peras Bourdaloue, melocotones, manzanas, plátanos y cerezas, se preparan de la misma forma.

NOTA. — Para estas últimas frutas se emplea simplemente una mermelada de albaricoque ligeramente desleída con jarabe ligero. Como variación, la mermelada de albaricoque puede perfumarse con kirsch o con ron.

ALBARICOQUES A LA CONDÉ. — En un molde con reborde liso y untado con mantequilla echar arroz cocido para repostería y con vainilla. Vaciar el molde sobre la fuente de servicio y disponer encima medios albaricoques o albaricoques enteros, mondados y cocidos en un jarabe ligero. Decorarlo con frutas confitadas y recubrirlo con un jarabe de albaricoque al kirsch.

Los melocotones, peras, o plátanos Condé, se preparan de igual forma.

ALBARICOQUES CHÂTELAINE. — Tomar unos guirlaches anchos, disponerlos en forma de corona sobre la fuente de servicio y humedecerlos ligeramente con kirsch; cubrirlos con una cucharadita de postre de mermelada de albaricoques y sobre ésta una cucharada de crema almendrada; encima de la crema almendrada poner un medio albaricoque cocido en un jarabe ligero. Cubrirlo con merengue italiano, decorar la superficie con la manga y con el mismo merengue. Poner la fuente al horno tibio durante unos minutos para secar el merengue. Servir al mismo tiempo una salsa de albaricoque al kirsch.

Los melocotones a la Châtelaine se preparan igual.

Como variación se puede reemplazar la crema almendrada por unos restos de castañas glaseadas pasadas por el tamiz; perfumar el puré que resulte con kirsch y completarlo con unas cucharadas de crema muy fresca.

Si se desea se puede substituir el kirsch por ron y, en este caso, la salsa de albaricoque también se perfuma al ron.

ALBARICOQUES MERENGADOS. — Sobre una fuente de servicio untada con mantequilla disponer una capa de arroz para repostería de dos centímetros y medio de espesor; poner encima los medios albaricoques hervidos. Recubrirlo con merengue corriente, moldearlo a voluntad en forma de cúpula o de carlota, decorarlo con la manga con el mismo merengue, espolvorearlo con azúcar glaseado y meterlo al horno tibio para cocer, y dorar ligeramente el merengue.

Servir como acompañamiento una salsa de albaricoque o una salsa de grosella.

PIÑA CONDÉ. — Macerar con azúcar y kirsch unas rodajas de piña partidas por la mitad.

Disponerlas en turbante sobre un reborde de arroz, tal como se ha indicado en los albaricoques Condé; decorarlo con cerezas semi-escarchadas y pequeños discos de angélica; recubrirlo con un jarabe al kirsch.

PLÁTANOS FLAMEADOS. — Pelarlos y espolvorearlos con azúcar fino. Enharinarlos y cocerlos con mantequilla clarificada.

Disponer los plátanos sobre una fuente alargada unos al lado de otros; espolvearlos con azúcar, rociarlos con kirsch caliente y flamearlos al servirlos.

Se puede substituir el kirsch por ron.

Como variación se pueden rodear los plátanos con cerezas Jubilé y a continuación flamearlos.

CEREZAS

CEREZAS JUBILÉ. — Deshuesar unas buenas cerezas y echarlas en un cazo con 150 gramos de azúcar por cada libra de cerezas. Tapar el recipiente, dejarlas hervir de seis a ocho minutos y agregarles 200 gramos de jalea de grosella.

Disponer las cerezas en cazuelitas individuales, llenándolas hasta media altura; recubrirlas con su almíbar, echar encima de las cerezas una cucharada de kirsch caliente y prenderles fuego en el momento de servirlas.

FLAN DE CEREZAS A LA DANESA. — Enfondar con pasta un molde de flan; rellenarlo con cerezas frescas de la estación o con cerezas en conserva, espolvoreándolas previamente con azúcar mezclado con canela en polvo.

En una terrina mezclar 60 gramos de azúcar, 60 gramos de mantequilla reblandecida, 60 gramos de almendras en polvo y un huevo.

Recubrir las cerezas con esta composición, llenando el molde hasta el borde, cocerla al horno a fuego moderado y dejarlas enfriar.

A continuación napar la superficie fina del flan con un pincel untado con jalea de grosellas y glasearlo con ron.

FLAN DE CEREZAS CON MERENGUE. — Enfondar con pasta fina un molde de flan untado con mantequilla; picar el fondo con la punta de un cuchillo y espolvorearlo con azúcar, llenarlo con cerezas deshuesadas y terminar de llenarlo con la composición del flan con leche, y cocerlo al horno como de costumbre.

Cuando el flan esté cocido y frío, napar la superficie con una capa de merengue corriente y decorarlo con la manga con el mismo merengue. Meterlo en el horno a calor moderado, para cocer y dorar ligeramente el merengue.

OTRA FORMA DE PREPARAR EL FLAN CON CEREZAS. — Cocer unas cerezas deshuesadas con azúcar y, lo que es mejor, tomar unas cerezas conservadas en almíbar ligero, escurriéndolas.

Por separado enfondar un molde para flan con pasta seca azucarada (ver Serie de Pastas); llenar el molde hasta su tres cuartos con crema almendrada, hundir las cerezas en dicha crema y cocerlo al horno. Al retirar el flan del horno, napar la superficie con una ligera capa de gelatina de grosella.

Si se prefiere, este flan puede glasearse con ron o kirsch.

MELOCOTONES

MELOCOTONES BOURDALOUE. — Partir los melocotones por la mitad, mondarlos, cocerlos en un jarabe ligero a la vainilla y proceder a continuación como para los Albaricoques a la Bourdaloue (véase Albaricoques).

MELOCOTONES CONDÉ. — Proceder como para los Albaricoques Condé.

MELOCOTONES FLAMEADOS. — Sumergirlos durante dos segundos en agua hirviendo y a continuación echarlos en agua helada; quitarles la piel y ponerlos en un jarabe perfumado con kirsch. Mantenerlos calientes.

Al momento de servir, colocar los melocotones en una timbal, de

forma más larga que alta, rociarlos con parte de su jarabe y, al presentarlos en la mesa, añadir kirsch caliente y flamearlos.

Como variación se puede añadir al jarabe: bien sea un puré de frambuesa, puré de fresa o jugo de grosella; estos purés se añaden antes de echar el kirsch para flamearlos.

MELOCOTONES EMPERATRIZ. — Llenar el fondo de un timbal de bordes bajos con una capa de arroz para repostería, perfumado con kirsch y marrasquino.

Sobre este arroz colocar medios melocotones mondados y cocidos en un jarabe a la vainilla, untarlos ligeramente con mermelada de albaricoque y cubrirlos con una delgada capa de arroz. Sobre ésta extender una capa delgada de salsa de albaricoque con kirsch y marrasquino; espolvorear la superficie con guirlache picado y poner el timbal en la boca del horno durante cinco o seis minutos. No dejarlo gratinar.

MELOCOTONES MERENGADOS. — Ver Albaricoques con Merengue y proceder igual.

No obstante también pueden merengarse los melocotones substituyendo el arroz por crema almendrada. En este caso, se cuece en blanco una corteza para flan; se llena el fondo con una capa de crema almendrada con praliné, colocando sobre esta crema unos medios melocotones cocidos con jarabe; cubrirlos con salsa de albaricoque muy reducida.

Naparlo todo con merengue y completarlo tal como se ha indicado en la fórmula Albaricoques merengados.

COCCIÓN DE LOS MELOCOTONES. — El mejor sistema para cocer los melocotones es el siguiente: elegirlos maduros en su punto, con carne blanca y tierna; sumergirlos en agua hirviendo unos segundos y a continuación pasarlos en agua helada. Si los melocotones están maduros en su punto, la piel se quita con una leve presión del dedo.

Disponerlos en una terrina y recubrirlos con un jarabe a la vainilla a 28 grados.

Si se han de servir calientes, mantenerlos al calor, sin hervir. Si se han de servir fríos, retirarlos del jarabe al momento deseado y escurrirlos.

Para los melocotones simplemente azucarados, el sumergirlos en agua helada al sacarlos del agua hirviendo, tiene por objeto conservar su frescor durante muchas horas y también impide que ennegrezcan.

PERAS

PERAS BOURDALOUE. — Se pueden servir enteras, cortadas por la mitad o a cuartos; todo depende del tamaño y de las circunstancias.

Se cuecen en un jarabe a la vainilla ligero.

A continuación proceder como los Albaricoques a la Bourdaloue.

PERAS CONDÉ. — Elegirlas de tamaño pequeño, redondearlas con cuidado y cocerlas como para compota. Colocarlas en un reborde de arroz y proceder como para los Albaricoques Condé.

PERAS EMPERATRIZ. — Elegir unas buenas peras, partirlas a cuartos, hermosear los pedazos y cocerlos en un jarabe ligero a la vainilla. Proceder a continuación como en los Albaricoques Emperatriz.

PERAS BERGAMOTA. — Peras bergamotas cocidas con jarabe a la vainilla, escurridas y colocadas en el centro de un savarin sumergido en kirsch. Cubrirlas con un aderezo de cerezas conservadas en almíbar y restos de castañas glaseadas, todo ello napado con un jarabe de albaricoque perfumado con kirsch.

Servir al mismo tiempo crema Chantilly.

PERAS MADELEINE. — Partir unas peras de agua, pelarlas, cortarlas en rodajas delgadas y ponerlas en una cacerola con una buena cucharada de mantequilla fina por cada tres o cuatro peras de tamaño medio, tres cucharadas de azúcar en polvo y un decilitro de agua. Tapar la cacerola y cocerlas como las manzanas para carlota.

Cuando las peras estén cocidas, añadirles un tercio de su volumen de mermelada de albaricoque. Colocar esta composición sobre un savarin empapado de ron y, en último momento, disponer sobre las peras un montículo de crema Chantilly.

NOTA. — Este dulce puede servirse frío o caliente, según el gusto.

MANZANAS

BUÑUELOS DE MANZANAS. — Escoger unas manzanas reinetas de tamaño mediano y con un vaciador cilíndrico de un centímetro y medio de diámetro, hacerles un agujero en el centro para quitar el corazón y las pepitas. Pelarlas y cortarlas en rodajas de seis a siete milímetros de espesor, macerarlas durante quince o veinte minutos con azúcar en polvo y coñac o ron.

Momentos antes de servirlas escurrirlas, sumergir las rodajas en una pasta para freír y hacerlas con abundante aceite muy caliente. Escurrir los buñuelos sobre un lienzo, colocarlos sobre una placa, espolvorearlos con azúcar glaseado o en polvo, glasearlos a fuego vivo en un horno muy caliente y disponerlos sobre una servilleta.

MANZANAS CON MANTEQUILLA. — Cortar en cuatro o cinco trozos unas manzanas reineta, pelarlas, hermosearlas y ponerlas en una cazuela untada con mantequilla; añadir unas cucharadas de jarabe ligero y dos o tres gotas de jugo de limón; cocerlas tapadas.

Disponerlas sobre unas pequeñas rebanadas de brioche glaseadas al horno, recubrirlas con el jarabe de su cocción ligeramente ligado con puré de albaricoque y completado con una o dos cucharadas de mantequilla fina.

A falta de brioche se puede substituir por rebanadas de pan inglés, fritas con mantequilla, espolvoreadas con azúcar y glaseadas al horno.

MANZANAS BONNE-FEMME. — Con el vaciador hacer un agujero en el centro de unas manzanas reinetas para quitarles el corazón; hacerles un ligero corte alrededor.

Disponerlas sobre una fuente untada con mantequilla, llenar el hueco con mantequilla a la que se ha añadido azúcar en polvo, echar un poco de agua en el fondo de la fuente y cocerla lentamente al horno. Servirlas tal cual.

MANZANAS BOURDALOUE. — Cortar las manzanas en cuartos; pelarlas, hermosearlas y cocerlas con jarabe ligero a la vainilla. Proceder a continuación tal como se ha indicado en el caso de los albaricoques.

MANZANAS CHÂTELAINE. — Cortar en cuartos unas manzanas reinetas; hermosearlas y cocerlas en un jarabe a la vainilla.

A continuación proceder como para los Albaricoques Châtelaine.

MANZANAS CONDÉ. — Cocer unos buenos cuartos de manzanas, pelados y hermoseados, en un jarabe de vainilla.

Disponerlos en un reborde de arroz para repostería, decorarlo con cerezas medio escarchadas y discos de angélica, como se ha indicado para los Albaricoques Condé, y naparlas con jarabe de albaricoque al kirsch.

MANZANAS EMPERATRIZ. — Proceder tal como se ha indicado para los melocotones de este nombre, substituyendo éstos por manzanas cortadas en cuartos y cocidas en un jarabe a la vainilla.

MANZANAS MERENGADAS. — Proceder tal como se indicado para los Albaricoques merengados, substituyendo éstos por cuartos de manzana cocidos en un jarabe a la vainilla.

MANZANAS A LA MOSCOVITA. — Tomar unas manzanas de un tamaño regular, hermosearlas a partir de los dos tercios de su altura y quitar la pulpa del interior de forma que quede como una especie de caja.

Cocer estas cajas en agua azucarada durante cinco minutos, escurrirlas y dejarlas en reserva.

Por separado, con la pulpa que se ha sacado de las manzanas, a la que se añaden otras manzanas picadas, preparar una mermelada de manzanas como para carlota, agregándole un tercio de confitura de albaricoque y el cuarto de su volumen de claras de huevo a punto de nieve muy consistente.

Con esta composición rellenar el hueco de las manzanas guardadas en reserva; meterlas al horno durante diez o doce minutos.

Servir al mismo tiempo un jarabe de albaricoque perfumado con kummel.

Según los gustos se puede substituir el kummel por anisete.

FLAN DE MANZANAS. — Enfondar un círculo en forma de flan, untado con mantequilla, con pasta de moldear fina; llenarlo de mermelada de manzanas preparada como para carlota.

Recubrir esta mermelada de una capa de un centímetro y medio de arroz para repostería; igualar la superficie y meter el flan en el horno, el tiempo necesario para cocer la pasta.

Al retirar el flan del horno naparlo con una ligera capa de jalea de grosellas derretida y a continuación espolvorearlo con guirlaches machacados.

FLANES DE MANZANAS DIVERSOS. — Variando ligeramente la receta anterior, se obtiene una gran variedad de flanes o tartas, que generalmente se sirven como postres en el almuerzo.

Siguiendo este sistema se pueden preparar flanes rellenos con una capa de manzanas para carlota y encima frutas frescas variadas, tales como albaricoques, plátanos, cerezas, melocotones, ciruelas, etc. Estos flanes pueden completarse en la forma habitual, ya sea napándolos con una capa de albaricoques o de grosellas cocidas, recubriéndolos con una capa de merengue y acabándolos como un flan merengado, o también napándolos con una capa de crema almendrada que se espolvorea con azúcar y se quema con un hierro al rojo.

Ciertos flanes también pueden hacerse a base de moldes o cortezas

cocidas en blanco, en cuyo caso se llena el fondo de la corteza con una capa de manzanas para carlota de dos centímetros de espesor, terminando de llenarlo con puré de castañas azucarado; alisar la superficie, extender encima una delgada capa de confitura de albaricoque y glasearlo al ron.

Así mismo, y después de haber recubierto el puré de castañas con mermelada de albaricoque perfumada al kirsch, se napa ésta con crema Chantilly, que luego se adorna con la manga, con la misma crema.

Estas variaciones pueden ampliarse hasta el infinito.

REPOSTERÍA INGLESA

MINCE-PIES. — *Composición:* 500 gramos de grasa de riñón de buey muy fresca y muy picada, 600 gramos de filete de buey asado y frío, cortado en dados muy pequeños; 500 gramos de pasas de Málaga deshuesadas y picadas, 500 gramos de pasas de Corinto y 500 gramos de Esmirna; 500 gramos de cortezas de naranja y limón confitadas y picadas; 250 gramos de manzanas crudas, peladas y picadas; el jugo de dos naranjas, 25 gramos de especias inglesas, un decilitro de coñac, otro tanto de ron e igual cantidad de vino de Madera. Mezclarlo todo muy bien, echarlo en un recipiente de loza y dejarlo macerar durante un mes.

Preparación: Con pasta de moldear corriente o con hojaldre, preparar unos moldes grandes para tartaletas, de bordes altos y untarlos con mantequilla; rellenarlos con la composición antes indicada, recubrirlo con una hoja delgada de hojaldre agujereada en el centro, soldar esta hoja o tapadera, dorarlo y cocerlo al horno.

TARTAS DE FRUTAS A LA INGLESA. — Estas tartas se hacen en fuentes hondas especiales llamadas Pie-dish o fuentes para pasteles.

Cualesquiera que sean las frutas empleadas, se limpian o se pelan según sea su clase.

Algunas de estas frutas se cortan en rodajas, otras en cuartos y también se dejan enteras.

Ponerlas en la fuente, llenándola más o menos según la clase de las frutas; espolvorearlas con azúcar en polvo, y cuando se trate de frutas de carne dura, como las manzanas, rociarlas con unas cucharadas de agua. El añadirle el agua es facultativo, y no tiene razón de ser para las frutas acuosas.

Rodear los bordes de la fuente, previamente humedecidos, con una tira de pasta para moldear de un centímetro de ancho.

Recubrirla a continuación con una hoja de la misma pasta, que se soldará a la tira colocada alrededor de la fuente, que a su vez se habrá humedecido para facilitar la soldadura. Dorar con un pincel la lámina de pasta que forma la tapadera de la tarta. Cocerla al horno a calor templado.

Todas las tartas a la Inglesa se hacen por el mismo procedimiento y pueden emplearse todas las frutas, incluso cuando están un poco verdes. En muchos casos también se mezclan diversas frutas, pudiendo hacerse tartas de manzanas con arándano, de manzanas con ruibarbo, etcétera.

Estas tartas siempre se acompañan con crema fresca.

REPOSTERÍA FRÍA

La repostería fría se acompaña generalmente con diversas salsas: cremas, jarabes y purés de frutas, tales como fresas, frambuesas, grosellas y albaricoques perfumados con licores. El kirsch, ron, marrasquino y curaçao son los licores preferidos.

BAVAROIS. — *Proporciones:* En una cacerola mezclar 250 gramos de azúcar en polvo con ocho yemas de huevo; desleírlo con medio litro de leche hirviendo en la que se habrá puesto en infusión media vaina de vainilla; añadir 15 gramos de gelatina sumergida en agua fría y bien escurrida. Empezar la cocción a fuego muy lento hasta que la composición se adhiera a la cuchara, pero evitando que llegue a hervir. Pasarlo por el chino a una terrina; dejarlo enfriar sobre el hielo removiendo con la cuchara, y cuando la composición comience a ligarse, añadirle medio litro de crema azucarada batida y muy consistente.

Echar inmediatamente la composición en moldes del tamaño deseado, ligeramente embadurnados con aceite de almendras dulces. Cuando los moldes estén llenos rodearlos con hielo picado.

Al momento de servirlo, sumergir el molde en agua tibia, secarlo y vaciarlo en la fuente de servicio, recubierta o no con una servilleta doblada, según el caso.

En lugar de aceitar los moldes también pueden caramelizarse como para la crema al caramelo; en este caso deben colocarse directamente en la fuente sin la servilleta.

CREMA BAVAROISE DE CAFÉ. — Disponer la crema sobre la fuente de servicio; naparla con salsa a la crema perfumada con café, a la que en último momento se añaden unas cucharadas de crema Chantilly.

CREMA BAVAROISE CON CEREZAS. — Preparar una crema según la receta base; disponerla en la fuente de servicio y rodearla con unas buenas cerezas deshuesadas, y cocidas con azúcar en polvo. Una vez cocidas, ligar el jarabe de la cocción con jalea de grosellas. Dejarlo enfriar sobre el hielo.

CREMA BAVAROISE CON CHOCOLATE. — Preparar la crema como se ha indicado en la receta base, disponerla en la fuente de servicio y naparla con salsa de chocolate.

CREMA BAVAROISE CON FRESAS. — Preparar una crema como se ha explicado antes en la receta base. Disponerla en la fuente de servicio, rodearla con unas buenas cerezas maceradas con azúcar, kirsch y marrasquino, y ligadas con puré de fresas crudas y azucaradas.

CREMA BAVAROISE CON FRAMBUESA. — El mismo procedimiento de preparación que para las fresas y la misma presentación.

Según los casos, se puede substituir el kirsch y el marrasquino por curaçao, ron o anisete; éste último a voluntad.

CREMA BAVAROISE CON CASTAÑAS. — Añadir a la composición de la crema base, antes de que se enfríe completamente y antes de la adición de la crema batida, un tercio de su volumen de puré de castañas preparado con restos de marrons glacés perfumados con kirsch.

Disponer la crema sobre la fuente de servicio y rodearla con marrons glacés.

Napar el dulce con salsa de albaricoques al kirsch y marrasquino.

Para mayor facilidad y evitar el tener que retirar la crema del molde, echar la composición en un timbal y dejarla enfriar sobre el hielo. En el momento de servirla decorar la superficie con la manga, con crema Chantilly y rodear el timbal con hielo picado. Servir al mismo tiempo el aderezo elegido.

CREMA BAVAROISE CON MELOCOTONES. — Preparar esta crema según la fórmula base, disponerla sobre la fuente de servicio y rodearla con cuartos de melocotón cocidos en un jarabe ligero a la vainilla. Napar el dulce con un jarabe de albaricoques al kirsch y marrasquino.

MANJAR BLANCO

El Manjar Blanco está algo pasado de moda, por lo menos el antiguo procedimiento, que se ha substituido por la espuma de Chantilly perfumada con almendra y helada.

MANJAR BLANCO MODERNO. — Mondar 250 gramos de almendras dulces y dos o tres almendras amargas. Pasarlas por agua fría y machacarlas tan fino como sea posible, con 150 gramos de azúcar en polvo y unas cucharadas de agua, cinco o seis cucharadas de crema muy fresca y cuatro cucharadas de un buen kirsch. Pasarlo por el tamiz fino y mezclar con el puré que resulte, medio litro de crema Chantilly azucarada.

Echar la composición en un molde de biscuit glacé y helarlo como un helado corriente.

Disponerlo en una fuente de servicio recubierta con una servilleta doblada, y encima del manjar blanco disponer crema Chantilly en forma de montículo. Rodear la base del dulce con azúcar hilado.

NOTA. — Podría prescindirse de pasar la composición por el tamiz, pero en este caso las almendras deben quedar reducidas a pasta muy fina.

El antiguo Manjar Blanco no era sino un jalea de leche de almendras que podía a voluntad perfumarse con kirsch.

MANJAR BLANCO A LA INGLESA. — Hacer hervir un litro de leche a la que se ha añadido 150 gramos de azúcar. Desleír 125 gramos de fécula de maíz con dos decilitros de leche fría y echarlo en leche hirviendo.

Trabajar la composición con el batidor para que quede bien lisa; cocerla a fuego vivo durante ocho o diez minutos sin cesar de removerla con el batidor.

Retirar la cacerola fuera del fuego, perfumarla a voluntad y completarla con un decilitro de crema fresca. Echarlo inmediatamente en moldes humedecidos previamente con jarabe ligero. Dejarlo consolidar sobre el hielo y servirlo muy frío, bien sea al natural o acompañado con una compota de frutas, un simple puré de fresas o un puré de frambuesas azucaradas.

CARLOTAS

Las carlotas para repostería fría se enfondan con bizcochos, con merengues acostados en forma de bizcochos o con barquillos rellenos.

CARLOTA CHANTILLY. — Revestir el interior de un molde para carlota con bizcochos. Llenar el hueco con crema Chantilly perfumada con vainilla azucarada. Vaciar el molde sobre la fuente de servicio. Servir al mismo tiempo, y a voluntad, una salsa de frutas: albaricoques, fresas frambuesas, grosellas o una salsa de chocolate.

CARLOTA HELENA. — Revestir un molde para carlota con unos merengues acostados en forma de bizcochos. Llenar el hueco con crema Chantilly azucarada y perfumada con vainilla, a la que se habrán mezclado unas violetas de Parma cristalizadas.

Disponerla en la fuente de servicio recubierta con una servilleta doblada. Con la manga decorar la parte superior de la carlota con crema Chantilly y las violetas cristalizadas. Servir al mismo tiempo una salsa de chocolate.

CARLOTA MONTMORENCY. — Tapizar las paredes de un molde para carlota con unos bizcochos. Llenar el hueco con helado de vainilla. Vaciar inmediatamente el molde sobre la fuente de servicio recubierta con una servilleta. Decorar la parte superior de la carlota con crema Chantilly. Servir al mismo tiempo una compota de cerezas deshuesadas y ligadas con jalea de grosella.

CARLOTA NORMANDA. — Tapizar las paredes de un molde para carlota con bizcochos. Llenar el hueco bien sea con crema de Bavarois (ver *Bavarois*) o con helado de vainilla. A ambas composiciones se les pueden añadir, por capas, frutas frescas, tales como: albaricoques, piña, plátanos, melocotones, fresas de bosque, frambuesas maceradas con kirsch, marrasquino, y también unos trozos de marrons glacés rociados en último momento con unas cucharadas de ron o de kirsch.

CREMAS COCIDAS

Las cremas cocidas no son más que una variedad de la crema inglesa.

Las cremas cocidas se preparan en unos recipientes especiales, en pequeños timbales o bien en moldes. Estos últimos se vacían cuando están fríos, y se llaman cremas giradas o invertidas, en oposición a las primeras, que siempre se sirven en los utensilios donde se han cocido.

La crema al caramelo es el ejemplo perfecto de crema invertida.

Las cremas que se sirven en el utensilio donde se han cocido son más finas que las otras, ya que su composición no requiere tantos huevos.

CREMA A LA VAINILLA. — Añadir 200 gramos de azúcar a un litro de leche hirviendo, agregar media vaina de vainilla y dejarla en infusión durante veinte minutos.

En una terrina echar esta leche poco a poco sobre cuatro huevos enteros y seis yemas previamente batidas, y mezclarlo batiendo la com-

posición. Colarlo por un tamiz fino; dejarlo reposar unos instantes; quitar la espuma que se ha formado en la superficie y echar la composición en unos moldes untados con mantequilla, o en unos recipientes especiales para este uso.

COCCIÓN DE LA CREMA. — La crema debe cocerse al baño maría, es decir coagularse por el calor del agua mantenida constantemente a 96 grados, y tapada. El agua no debe hervir en ningún momento, ya que de lo contrario el aire contenido en el interior de la crema, al alcanzar un grado de temperatura alto se dilata, formando unas burbujas que al enfriarse la crema la dejan sembrada de unos pequeños agujeros de un efecto desastroso.

Una vez cocida la crema se retira del baño maría y se deja enfriar.

Cuando la crema se cuece en el mismo utensilio en el cual debe servirse, las proporciones de un huevo entero y ocho yemas por litro serán suficientes. Después de la cocción y enfriamiento de la crema, estos recipientes se secan con cuidado y se colocan sobre servilletas.

Si la crema se hace para ser retirada del molde, volcarlo con cuidado sobre la fuente de servicio y levantarlo al cabo de unos minutos.

Estas cremas pueden perfumarse con chocolate, café, vainilla, naranja, pralinés de almendras y de avellanas, etc.

CREMA AL CARAMELO. — Tapizar el fondo y las paredes de un molde con azúcar cocido a punto de caramelo dorado; llenarlo con una composición de crema a la Vainilla.

Cocerlo y vaciar el molde tal como se ha explicado para la crema a la Vainilla.

CREMA MONTMORENCY. — Preparar una crema al caramelo; vaciar el molde sobre la fuente de servicio y decorarla con crema Chantilly. Servir al mismo tiempo una compota de cerezas Montmorency deshuesadas, y el jarabe, al que se habrá añadido jalea de grosella.

CREMA A LA VIENESA. — Se trata de una crema al caramelo donde el azúcar cocido a punto de caramelo se disuelve en leche caliente en vez de servir para tapizar el molde. Se cuece y se sirve como la crema a la vainilla.

Si se desea puede acompañarse con crema batida perfumada a la vainilla.

CREMAS A BASE DE CREMA BATIDA

CREMA CHANTILLY. — Tomar una crema muy fresca no muy espesa; batirla hasta que quede consistente hasta tal punto que se aguante entre los hierros del batidor. No debe sobrepasarse este punto, ya que de lo contrario se convertiría en mantequilla.

Añadirle 250 gramos de azúcar en polvo por cada litro de crema.

BISCUIT MARÍA ROSA. — A medio litro de crema Chantilly agregarle el cuarto de su volumen de merengues desmenuzados.

Poner la composición en un molde para biscuit, recubierto de papel blanco; cerrarlo herméticamente y dejarlo bien apretado con hielo, de una hora y media a dos horas.

Vaciar el molde sobre la fuente de servicio; quitar el papel y con la manga decorarlo con crema Chantilly.

Servir al mismo tiempo un timbal de fresas maceradas con curaçao y azúcar, al que se añade en último momento un puré de fresas azucarado.

BISCUIT CHANTILLY CON FRAMBUESAS. — Se prepara lo mismo que el anterior, reemplazando las fresas por frambuesas frescas maceradas con kirsch, a las que se añade puré de frambuesas azucarado.

BRISA DE ABRIL. — Un litro de crema Chantilly a la que se añaden 500 gramos de fresas maceradas con kirsch y marrasquino y azúcar en polvo; a continuación se pasan por el tamiz, se hielan ligeramente y se colocan en unas copas de cristal. Poner encima unas violetas pralinadas.

En los biscuits Chantilly se puede substituir el merengue por unos bizcochos empapados con alguno de los siguientes licores: kirsch, ron, curaçao, Marnier, Benedictine, Vieille-Cure, etc.

Se puede proceder de la misma forma reemplazando la crema Chantilly por la composición preparada para crema de Bavarois o, lo que es todavía más exquisito, por una crema con mantequilla, con diversos perfumes: kirsch, ron, café, puré de castañas, etc.

Ejemplo: Tomar un molde para biscuit de tamaño mediano, cubrir el fondo con una hoja de papel blanco y sobre éste disponer una hilera de bizcochos empapados ligeramente con kirsch; recubrir los bizcochos con una capa de crema de mantequilla y luego otra hilera de bizcochos empapados con kirsch y crema, y así sucesivamente hasta que el molde quede completamente lleno. Guardarlo en sitio fresco.

En el momento de servirlo desmoldar el biscuit sobre la fuente de servicio y decorarlo con la manga con crema Chantilly.

Servir al mismo tiempo un jarabe de albaricoque, con kirsch y marrasquino o cualquier otro perfume, como fresa, cereza, etc.

NOTA. — Si la crema Chantilly se substituye por la crema preparada para Bavarois hay que poner el molde sobre el hielo, ya que de lo contrario ésta se pegaría.

CREMAS CON MANTEQUILLA

CREMA CON MANTEQUILLA. — Preparar una crema inglesa de la forma siguiente:

Proporciones: 250 gramos de azúcar en polvo, ocho yemas de huevo, medio litro de leche hirviendo y vainilla o corteza de naranja en infusión con la leche.

Procedimiento: En una cacerola trabajar el azúcar y las yemas de huevo hasta que la composición forme un círculo; rociarlo poco a poco con la leche; cocer la crema sobre el fuego removiéndola con una espátula hasta el momento en que, habiéndose completado la cocción de las yemas, la crema cubra bien la espátula.

Evitar la ebullición, que descompondría la crema.

Una vez preparada, colarla por el chino a una terrina, enfriarla hasta que quede tibia y añadirle, a trocitos pequeños, 500 gramos de mantequilla fina reblandecida.

CREMA CON MANTEQUILLA AL JARABE. — Preparar medio litro de jarabe de 28 grados y con él hacer una infusión con el perfume elegido: vainilla, corteza de naranja o pétalos de flores, etc. Si el perfume es un licor cualquiera, éste se añade cuando la composición no está más que tibia y en la proporción de medio decilitro.

No obstante, para el perfume es preferible emplear esencias, y lo mismo ocurre cuando se trata de cremas con mantequilla al café.

Echar el jarabe sobre 10 yemas y, poco a poco, cocerlo a fuego lento como una crema inglesa; pasarlo por la muselina y añadirle, a pequeñas dosis, 450 gramos de mantequilla fina.

CREMA CON MANTEQUILLA Y CASTAÑAS. — Machacar 500 gramos de restos de marrons glacés con 125 gramos de mantequilla fina; a continuación desleírla, batiéndola, con un decilitro y medio de jarabe a 28 grados perfumado con kirsch o con ron.

JALEAS

La base de las jaleas es la gelatina mezclada con una cantidad de agua determinada.

La mejor gelatina es la que procede de la cocción de pies de ternera, pero como su preparación es algo complicada, generalmente se reemplaza por la gelatina que se encuentra en el comercio.

GELATINA DE PIES DE TERNERA. — Tomar unos buenos pies de ternera bien desangrados; echarlos en una cacerola, cubrirlos con agua fría; poner la cacerola sobre el fuego y al primer hervor retirar la cacerola; refrescar los pies y ponerlos a cocer con dos litros de agua por cada pie. Espumar cuidadosamente, tapar la cacerola y dejarlo cocer muy lentamente durante siete horas aproximadamente. Al cabo de este tiempo colar el caldo y desgrasarlo completamente; comprobar su fuerza gelatinosa enfriando unas cucharadas sobre hielo; rectificarlo si fuese necesario, añadiéndole, si es conveniente, alguna cantidad de agua filtrada y comprobando de nuevo su fuerza sobre el hielo.

Por cada litro de esta gelatina añadir: 300 gramos de azúcar; media corteza de naranja, otra media de limón; el jugo de una naranja y el de un limón.

Para su clarificación proceder tal como se explica a continuación para la gelatina comercial.

JALEA A BASE DE GELATINA. — Disolver 35 gramos de gelatina en un litro de agua, añadir 300 gramos de azúcar, la corteza y el jugo de medio limón y el de una naranja.

Clarificación: En una cacerola muy limpia batir una clara de huevo con un vasito de vino blanco. Echar el jarabe sobre la clara de huevo poco a poco, batiéndolo fuertemente. Poner la cacerola sobre el fuego y batirlo siempre hasta que se inicie la ebullición. En este momento apartar la cacerola a un rincón del fuego y con la cacerola tapada, conservar la jalea durante un cuarto de hora a calor templado, sin que llegue a hervir.

Al cabo de este tiempo, cuando la clarificación esté a punto, pasar la jalea por una servilleta fina. Si la primera jalea colada no quedase completamente clara habría que volver a pasarla una segunda vez, hasta que salga completamente límpida. Dejarla enfriar casi antes de añadir el perfume.

Los elementos complementarios de las jaleas son los licores, vinos finos o las frutas.

Toda jalea cuyo perfume sea de licor comportará, por cada litro, nueve decilitros de jalea y un decilitro del licor elegido, sea kirsch, marrasquino, ron, curaçao, etc.

Una jalea de vinos finos tales como champaña, Madera, Marsala, etc., se compondrá de siete decilitros de jalea por tres del vino elegido, hasta completar el litro.

Para las jaleas con frutas, tales como fresas, frambuesas, grosellas, cerezas, plátanos, melocotones, etc., se prepara una jalea con un licor a elección. Las frutas se colocan por hileras en un molde rodeado con hielo picado, y la jalea se añade después de cada hilera de frutas; tan pronto la jalea haya cuajado se renueva la operación, hasta que el molde quede completamente lleno.

Dejar el molde rodeado de hielo hasta el momento de servir la jalea.

También se preparan jaleas con jugos de frutas, tales como: fresa, frambuesa y cerezas; estas jaleas, que resultan muy delicadas, se sirven en copas de cristal de boca ancha.

Preparación. — Proporciones: 300 gramos de fresas, 200 gramos de frambuesas; estas frutas deben ser muy frescas y bien limpiadas; ponerlas en una terrina blanca, recubrirlas con siete decilitros de jarabe a 28 grados, todavía tibio y perfumado con vainilla. Tapar la terrina; dejarlo macerar al fresco durante dos horas. Echarlo todo en un tamiz veneciano, ponerlo sobre la terrina y dejarlo colar sin presión.

Añadir al jarabe dos decilitros de un licor a elección y 20 gramos de agar-agar disuelto en un decilitro de agua. Echarlo inmediatamente en las copas y conservarlo fresco.

NOTA. — Esta jalea se solidifica en seguida y debe echarse en las copas cuando todavía está algo tibia.

PUDDINGS FRÍOS

PUDDING DIPLOMÁTICO. — Preparar medio litro de crema para Bavarois ligeramente cuajada.

Llenar un molde cilíndrico o un molde para carlota, alternando la crema con capas de bizcochos empapados con kirsch. Sobre cada capa de bizcochos poner unas pasas de Esmirna hinchadas con jarabe tibio; esparcir entre ellas unas cucharaditas de confitura de albaricoque.

Dejar el molde sobre hielo y desmoldar el puddding en el momento de servirlo, napándolo con un jarabe de albaricoque al kirsch y marrasquino.

PUDDING DIPLOMÁTICO CON FRUTAS. — Preparar un pudding igual que el anterior. Al momento de servirlo vaciar el molde en la

fuente de servicio y rodearlo con medios melocotones, o albaricoques, cerezas, o peras cortadas en cuartos, todas ellas cocidas con jarabe. Ligar el jarabe de cocción de las frutas con un puré de albaricoque; perfumarlo con kirsch y marrasquino y con ello napar el pudding y las frutas.

PUDDING CON CASTAÑAS. — A medio litro de helado de vainilla agregarle 200 gramos de restos de marrons glacés pasados por el tamiz y dos decilitros de crema batida y azucarada. Poner la composición en un molde de pudding helado, disponiéndola por capas alternadas con guirlaches empapados de ron. Helar el molde con hielo.

En el momento de servirlo desmoldar el pudding sobre la fuente de servicio y rodearlo con unos buenos marrons glacés. Salsa de albaricoque al ron.

PUDDING DE ARROZ. — *Proporciones para seis personas:* Lavar 300 gramos de buen arroz; echarlo en una cazuela, cubrirlo con abundante agua fría y poner la cazuela a fuego vivo; al primer hervor escurrir el arroz y ponerlo de nuevo en la cazuela, rociándolo con seis o siete decilitros de leche hirviendo, una pulgarada de sal, dos cucharaditas de mantequilla y una punta de vainilla; tapar la cazuela y ponerla sobre el fuego y tan pronto se inicie la primera ebullición retirar la cacerola y ponerla en la boca del horno a calor templado. Después de doce minutos de cocción añadir 150 gramos de azúcar y dejarlo cocer otros diez o doce minutos. En este momento la leche habrá quedado absorbida y el arroz debe estar bastante cocido. Retirar la cazuela del fuego y ligar el arroz con tres yemas de huevo desleídas con tres cucharadas de crema. Perfumar el arroz con kirsch y marrasquino y echarlo inmediatamente en un bol o recipiente de cristal. Dejarlo enfriar.

Por separado se preparan 500 gramos de fresas bien limpiadas y 350 gramos de ellas se pondrán a macerar con azúcar, kirsch y marrasquino, y los 150 gramos restantes se pasarán por el tamiz, agregando el puré que resulte a las fresas maceradas.

Al momento de servirlo colocar una corona de fresas formando reborde en torno al recipiente de cristal y poner en el centro del mismo un montículo de crema Chantilly. Servir al mismo tiempo el resto de las fresas en un timbal.

REPOSTERÍA DE FRUTAS FRÍAS

ALBARICOQUES MIREYA. — Elegir unos albaricoques muy maduros; abrirlos por el lado, quitar el hueso y mondarlos; ponerlos en

una fuente honda y espolvorearlos con azúcar fino; tapar la fuente y dejarlos en maceración durante una hora, y a continuación rociarlos con kirsch y marrasquino; romper los huesos, pelar las almendras y en el momento de servir ponerlas de nuevo dentro de los albaricoques en lugar del hueso.

Colocar los albaricoques en forma de corona sobre una capa de helado de vainilla y naparlos ligeramente con jarabe de albaricoque con kirsch y marrasquino. Poner en el centro un montículo de crema Chantilly. Recubrirlo con una ligera capa de azúcar hilado, salpicado con flores de jazmín y violetas de Provenza cristalizadas.

ALBARICOQUES DUQUESA. — Preparar los albaricoques como en las recetas anteriores, y caso de que fuesen algo duros cocerlos como para compota.

Presentación: Llenar unas conchas de merengue con helado de vainilla. Poner un albaricoque sobre el helado. Naparlo ligeramente con jarabe de albaricoque muy concentrado, perfumado con kirsch y marrasquino. Rodear cada merengue con azúcar hilado, dándole forma de nido; colocar sobre cada albaricoque una buena fresa.

Disponer los merengues en una fuente elegante, sobre pequeñas servilletas de té.

PIÑA A LA PARISIÉN. — En el centro de un savarín embebido en kirsch poner hasta media altura una espuma de piña helada. Sobre la espuma poner unas buenas fresas maceradas con azúcar y kirsch.

Poner sobre el savarín, en forma de corona, medias rodajas de piña maceradas con kirsch, napándolas con jarabe de piña ligado con puré de albaricoques perfumado con marrasquino.

Servir al mismo tiempo una crema Chantilly.

ESPUMA DE PIÑA AL JARABE. — Elegir una piña de pulpa amarilla y muy madura; hermosearla y arrancarle la pulpa con un tenedor; ponerla en una terrina, espolvorearla ligeramente con azúcar y tapar la terrina.

Por separado desleír 16 yemas de huevo con medio litro de jarabe a 28 grados, algo tibio y perfumado con vainilla; pasar la mezcla por un colador fino y añadirle la pulpa de la piña.

Dejar que la mezcla se ligue a fuego lento, batiéndola como si fuera una genovesa. Cuando la composición haya subido y forme círculos, retirarla del fuego y continuar batiéndola sobre hielo hasta su completo enfriamiento.

Añadirle entonces medio litro de crema batida muy consistente.

Poner la composición en un molde para biscuit glacé. Tiempo necesario para helarse: de dos a tres horas para un molde de un litro.

Forma de servicio: En el momento de servirlo desmoldarlo sobre una fuente recubierta con pequeñas servilletas de té.

NOTA. — Cuando la espuma debe de servir de lecho, tal como se ha indicado en Piña a la Parisién, tan pronto esté bien helada sacarla con una cuchara y formar un lecho para colocar encima las fresas, melocotones, albaricoques, etc.

ESPUMA DE PIÑA A LA CREMA. — Preparar una crema inglesa con 250 gramos de azúcar en polvo, ocho yemas de huevo y un cuarto de litro de leche hervida; dejarla enfriar batiéndola. Añadirle 250 gramos de pulpa de piña, tal como se ha indicado en la receta anterior, y luego, cuando la composición esté bien fría, añadirle un cuarto de litro de crema Chantilly.

Poner la composición en un molde de biscuit, helarla y servirla como la Espuma de Jarabe.

PLÁTANOS

ENSALADA DE PLÁTANOS. — Elegir unos plátanos maduros en su punto, quitarles la piel y cortarlos en rodajas. Colocarlas en una fuente honda, espolvorearlas con azúcar, rociarlas con unas cucharadas de jugo de naranja y dejarlo macerar de quince a veinte minutos.

Al momento de servirlo ponerlas en una copa de cristal y rociarlas con un buen kirsch.

Se pueden añadir a los plátanos unos gajos de naranja bien mondados y sin la menor piel.

ESPUMA DE PLÁTANO. — Preparar una crema inglesa tal como se ha indicado para la Espuma de Piña y substituir la piña por 250 gramos de pulpa de plátano pasada por el tamiz fino. Completarlo con crema Chantilly y helarlo en la misma forma.

NOTA. — Pueden hacerse toda clase de espumas de frutas a base de incorporar 250 gramos de puré de la fruta elegida con 250 gramos de azúcar en polvo y medio litro de crema batida algo sólida. Ponerla en el molde y helarla a continuación.

CEREZAS

CEREZAS CON VINO DE BURDEOS o SOPA DE CEREZAS A LA FRANCESA. — Elegir una libra de cerezas, deshuesarlas y ponerlas en un timbal de tamaño apropiado; añadirles 250 gramos de azú-

car en polvo, un trocito de canela, la corteza de media naranja y cinco o seis cucharadas de jalea de grosella. Echar por encima botella y media de buen vino de Burdeos. Tapar el timbal, darle un hervor y dejarlo diez o doce minutos al borde del fuego, tiempo necesario para cocer las cerezas. Dejarlas enfriar.

Servir estas cerezas en copas de cristal acompañadas ya sea con bizcochos al champaña o con guirlache.

CEREZAS MIREYA. — Elegir una libra de buenas cerezas; deshuesarlas, ponerlas en un recipiente con 200 gramos de frambuesas frescas pasadas por el tamiz y una tercera parte de un bastón de vainilla. Tapar el recipiente, darle dos hervores y dejarlo durante diez o doce minutos al borde del fuego; a continuación poner las cerezas en una terrina. Dejarlas enfriar en su jarabe.

Por separado mezclar tres cuartos de litro de crema Chantilly con unos diez merengues pequeños. Echar la crema en un molde de biscuit glacé cuyos bordes y fondo se habrán recubierto con papel blanco. Cerrar el molde y helarlo como de costumbre.

Al momento de servirlo desmoldar la espuma en la fuente de servicio, rodearla con unas cerezas pequeñas y naparla ligeramente con el jarabe. Servir aparte, en un timbal, el resto de las cerezas.

NOTA. — Como variación se pueden reemplazar los merengues por unos pequeños guirlaches empapados con kirsch, marrasquino, curaçao o bien con ron.

Esta clase de espuma se puede aderezar o acompañar con melocotones, fresas, albaricoques, cocidos o no en un jarabe a la vainilla.

Las fresas no se deben cocer jamás; simplemente deben macerarse con azúcar y el licor adoptado.

HIGOS

Bien sean cocidos o al natural, los higos maduros constituyen un postre exquisito, como éstos que indico a continuación:

HIGOS AL ESTILO DEL CARLTON, DE LONDRES. — Pelar unos higos frescos; partirlos por la mitad, ponerlos en un timbal o en una copa de cristal y dejarlos sobre hielo.

Por separado preparar un puré de frambuesas, tomar el doble de su volumen de crema Chantilly y cubrir completamente los higos con esta composición.

HIGOS A LA CREMA CON LICORES. — Pelar los higos, partirlos por la mitad y ponerlos en un timbal, azucararlos ligeramente, rociarlos con unas cucharadas de curaçao y dejarlos sobre hielo.

En el momento de servir los higos recubrirlos con crema Chantilly.

NOTA. — Después de haberse cocido en compota o en el horno, los higos frescos pueden prepararse sobre un fondo de arroz, sémola o crema almendrada. Pero considero que los higos frescos resultan mejor cocidos al horno.

Elegir unos higos de piel fina y ponerlos, sin pelarlos, en una cazuela de barro en cuyo fondo se habrán puesto unas cucharadas de agua, espolvorearlos con azúcar y cocerlos al horno como las manzanas. El azúcar, al caramelizarse durante la cocción de los higos, da un gusto muy agradable, que no se consigue con el jarabe, que por lo general resulta excesivamente azucarado.

Los higos cocidos al horno y servidos fríos, acompañados con crema Chantilly, constituyen un postre muy delicado.

Los higos secos pueden tratarse como las ciruelas al jarabe, al vino tinto, y servirse con arroz o sémola con leche.

FRESAS

FRESAS A LA CRIOLLA. — Llenar un molde con reborde, con arroz cocido para repostería ligado con yemas de huevo y perfumado al kirsch y marrasquino. Dejar el molde sobre hielo.

Por separado elegir una libra de fresas, limpiarlas cuidadosamente, ponerlas en una terrina pequeña, espolvorearlas con azúcar y rociarlas con kirsch y marrasquino; tapar la terrina y dejarlas macerar de quince a veinte minutos.

Al mismo tiempo se habrán preparado unas rodajas delgadas de piña que se partirán por la mitad.

Vaciar el molde de arroz sobre la fuente de servicio. Llenar el hueco del reborde con las fresas y colocar encima del reborde las rodajas de piña igualmente maceradas con kirsch. Rociarlo todo con un jarabe de kirsch y marrasquino.

Servir al mismo tiempo una crema Chantilly dispuesta en un bol de cristal.

FRESAS «JEANNE GRANIER». — Elegir una libra de las mejores fresas; limpiarlas cuidadosamente, colocarlas en una terrina, espolvorearlas con azúcar, rociarlas con curaçao. Tapar la terrina y dejarla sobre hielo.

En el momento de servirlas preparar una capa de helado de naranja en el fondo de un recipiente de cristal. Encima de ella disponer las fresas con su jugo y recubrirlas con una preparación de espuma o de jarabe perfumada con curaçao, pero sin helar.

ESPUMA AL CURAÇAO. — Desleír ocho yemas de huevo con un cuarto de litro de jarabe a 28 grados, algo tibio; pasar la mezcla por un colador fino, a una cacerola. Ligarlo a fuego lento o mejor al baño maría, batiéndolo como si fuese una Genovesa. Cuando la composición haya subido mucho y forme círculos, retirar la cacerola del fuego; continuar batiéndola sobre hielo hasta su completo enfriamiento. Añadir entonces medio litro de curaçao y aproximadamente el mismo volumen de crema batida al momento de servirlo.

FRESAS LERINA. — Elegir un melón Cantaloup mediano y maduro en su punto; abrirlo cortando una rodaja redonda de siete u ocho centímetros de diámetro, por el lado del pedúnculo, y guardarla aparte. Quitar las pepitas y los hilos de dentro del melón; a continuación sacar la pulpa con una cuchara de postres, ponerla en una terrina y mezclarle una libra de fresas de bosque. Espolvorearlo con azúcar y rociarlo con un decilitro de licor Lérina, también llamado «Licor de los monjes de las islas de Lerin». Tapar la terrina y dejarlo macerar durante una hora.

Disponer el melón en una fuente de servicio recubierta con una servilleta; llenar el melón con las fresas y la pulpa, poniendo entre las frutas algunas cucharadas de helado de naranja.

FRESAS MONTE-CARLO. — Elegir unas buenas fresas y quitarles los pedúnculos. Ponerlas en una terrina, espolvorearlas con azúcar, rociarlas con curaçao y dejarlas sobre hielo.

Con algunas fresas sobrantes y unas frambuesas preparar un puré muy fino, azucararlo ligeramente y guardarlo fresco sobre hielo picado. Al momento de servirlo añadir a este puré la mitad de su volumen de crema Chantilly.

Por separado se habrá preparado una espuma de curaçao en un molde para biscuit glacé, helándola a continuación. También se prepararán unas conchas de merengue, tantas como comensales hayan, que en el momento de servirlas se rodearán con azúcar hilado, dándoles forma de nidos.

Forma de servirlo: Vaciar el molde con la espuma sobre una fuente ovalada; poner los nidos en los extremos de la fuente. Llenar el fondo de cada nido con una cucharada de puré de fresas Chantilly y poner encima dos o cuatro fresas maceradas con curaçao.

Napar la espuma con puré de fresas Chantilly y recubrirlo con un ligero velo de azúcar hilado, salpicado de violetas de Monte-Carlo cristalizadas.

FRESAS RITZ. — En un timbal o en una copa de cristal poner

500 gramos de fresas muy limpias, espolvorearlas con azúcar y dejarlas sobre hielo.

Pasar por un tamiz fino 150 gramos de fresas y 150 gramos de frambuesas frescas, y al puré que resulte añadirle aproximadamente el mismo volumen de crema Chantilly muy consistente, y con ello recubrir por completo las fresas.

FRESAS ROMANOFF. — Macerar unas buenas fresas con jugo de naranja y curaçao. Disponerlo en un timbal o en una copa de cristal y recubrirlas con crema Chantilly.

FRESAS SARAH-BERNHARDT. — Elegir unas buenas fresas, quitar los pedúnculos y ponerlas a macerar con azúcar o curaçao.

Por separado se habrá preparado con anticipación una espuma de piña con pulpa de piña, colocada en un molde de biscuit glacé y luego helada.

Desmoldarla sobre la fuente de servicio, rodeándola con las fresas que se han puesto en maceración y cubrir el biscuit con espuma al curaçao muy fría, pero no helada. Servir al mismo tiempo unos guirlaches.

FRESAS TOSCA. — En un timbal macerar con azúcar jugo de naranja y kirsch, unas buenas fresas. Recubrirlas con un puré de frambuesas al que se le ha añadido su mismo volumen de crema Chantilly. Espolvorear la superficie con guirlache en polvo.

MANDARINAS HELADAS. — Con un sacabocados especial de dos centímetros de diámetro quitar un trozo de la piel de las mandarinas, por el lado del pedúnculo; a continuación vaciarlas y dejar las cortezas sobre hielo.

En el momento de servirlas rellenar las cortezas con helado de mandarina, preparado con un jarabe a 22 grados en el que se habrán puesto en infusión las cortezas de unas cuantas mandarinas y se habrá agregado el zumo de las mandarinas en preparación. Tapar las mandarinas con el ruedo de piel que previamente se ha quitado, que forma así una tapadera, y colocarlas sobre hielo muy picado.

Cuando se pueden obtener mandarinas con algunas hojas, la presentación resulta mucho más atractiva.

MELÓN

MELÓN HELADO. — Elegir un melón de tamaño mediano; alrededor del rabo hacerle una incisión circular de siete a ocho centímetros de diámetro y quitar este ruedo, guardándolo aparte.

Por este agujero quitar las pepitas y los filamentos; retirar la pulpa con una cuchara y cortarla en forma de dados grandes. Ponerla en una terrina, espolvorearla con azúcar y rociarla con kirsch y marrasquino.

Espolvorear el interior del melón con azúcar.

Presentación: Llenar el melón con la pulpa cortada en dados y macerada con kirsch, intercalando helado de naranja entre los pedazos.

Tapar el melón con el ruedo guardado y colocarlo sobre una bandeja recubierta con una servilleta doblada.

NARANJAS

Antiguamente estaba muy de moda la jalea de naranja perfumada con kirsch, que se servía en la misma corteza de la naranja, a la que se le daba la forma de un cesto con asa. Actualmente las jaleas han sido substituidas por los helados.

Sin embargo, estas cestas llenas con cerezas maceradas con kirsch y azúcar, recubiertas con jalea de naranja, también tenían su encanto.

Se puede substituir la jalea por helado de naranja y poner encima del helado tres o cuatro fresas grandes maceradas unos momentos con azúcar y curaçao.

Estas cestas rellenas con helado de naranja y fresas también pueden recubrirse con un ligero velo de azúcar hilado y disponerse en una bandeja de forma ovalada.

MELOCOTONES

MELOCOTONES ADRIANA. — Elegir melocotones de buena clase y maduros en su punto. Sumergirlos en agua hirviendo, retirarlos inmediatamente con una espumadera y echarlos en agua con trozos de hielo; quitarles la piel, ponerlos en una fuente, espolvorearlos con azúcar y guardarlos frescos.

Por separado se preparará un buen helado de fresas de bosque y crema fresca, perfumada con vainilla, y tantas conchas de merengue como melocotones hayan.

Poner el helado en recipiente de cristal de forma baja e incrustar encima las conchas de merengue. Poner un melocotón encima de cada una de ellas y recubrirlas con una ligera capa de espuma al curaçao sin helar. Poner por encima un velo de azúcar hilado, sembrado con pétalos de rosa cristalizados.

Incrustar el recipiente en un bloque de hielo o rodearlo con hielo picado como nieve.

MELOCOTONES AURORA. — Preparar unos melocotones como en la receta anterior, y después de haberles quitado la piel, ponerlos en una terrina, cubrirlos con jarabe perfumado al kirsch y dejarlos enfriar en el jarabe.

Por separado se habrá preparado una Espuma helada de fresas, que se dispondrá en un recipiente de cristal, rodeándolo con unos melocotones bien escurridos. Naparlo todo con un Sabayon frío al curaçao.

MELOCOTONES ALEXANDRA. — Preparar los melocotones como en las recetas anteriores, cubrirlos con un jarabe a la vainilla hirviendo y dejarlos enfriar en el jarabe. Disponerlos en un recipiente de cristal, sobre un fondo de helado de vainilla; naparlos con un puré de fresas azucarado, perfumado con marrasquino. Poner encima de los melocotones unos pétalos de rosa rojos y blancos cristalizados.

MELOCOTONES CARDENAL. — Preparar los melocotones tal como los Melocotones Adriana, ponerlos en un timbal y cubrirlos con un puré de fresas al kirsch y marrasquino. Echar por encima de los melocotones unas almendras frescas desmenuzadas.

NOTA. — Es conveniente quitar el hueso a los melocotones; para ello se desprende ligeramente el lado del rabo, y con una aguja de bridar se presiona por el lado opuesto, y el hueso sale fácilmente.

Los melocotones deben de estar muy maduros y la carne debe ser tierna, de forma que no adhiera al hueso.

MELOCOTONES DAMA-BLANCA. — Se preparan como en las recetas anteriores; quitarles la piel, colocarlos en una terrina, cubrirlos con jarabe hirviendo y dejarlos enfriar en el jarabe.

Al momento de servirlos, escurrirlos y disponerlos en un recipiente de cristal en forma de corona sobre un fondo de helado de vainilla en el que se habrán mezclado unos pedacitos de piña ligeramente confitada. Poner en el centro un montículo de crema Chantilly.

MELOCOTONES EUGENIA. — Elegir unos melocotones maduros a punto; quitarles el hueso con precaución. Quitarles la piel y ponerlos en un timbal intercalándolos con fresas de bosque. Rociarlo con unas cucharadas de kirsch y marrasquino, espolvorearlos con azúcar fino y dejarlo sobre hielo.

Al momento de servir cubrir los melocotones con un Sabayon al champaña muy frío.

MELOCOTONES MELBA. — Elegir unos melocotones de pulpa blanda que no se adhiera al hueso; sumergirlos un minuto en agua hir-

viendo y luego en agua helada, tal como se ha indicado para los Melocotones Adriana; ponerlos en una fuente, espolvorearlos con azúcar y guardarlos al fresco.

Por separado se habrá preparado un helado de vainilla muy cremoso y un puré de frambuesas frescas, bastante azucarado.

Disponer el helado de vainilla en un timbal o en una copa de cristal, poner los melocotones encima del helado y cubrirlos con puré de frambuesas.

NOTA. — Durante la temporada de las almendras se recomienda espolvorear los melocotones con almendras tiernas cortadas finas; pero no deben emplearse jamás almendras secas.

MELOCOTONES «PETIT-DUC». — Prepararlo como en la receta anterior, disponerlos en forma de corona sobre una capa de helado de vainilla y recubrirlos con confitura de grosellas rojas. Poner en el centro un montículo de crema Chantilly.

MELOCOTONES TRIANÓN. — Preparar los melocotones como en las recetas anteriores. Por separado, y por cada seis melocotones, tomar medio kilo de fresas y poner 300 gramos en una terrina, espolvorearlas con azúcar y rociarlas con un decilitro de curaçao seco; con las restantes fresas preparar un puré, azucararlo y juntarlo a las fresas. Dejarlo macerar media hora.

En el momento de servirlo, disponer en un timbal o un recipiente de cristal una capa de helado de vainilla, poner encima de ella seis buenos guirlaches empapados de vainilla, añadir un melocotón sobre cada uno y cubrirlos con las fresas en maceración. Naparlo todo con crema Chantilly.

PERAS

PERAS A LA BOHEMIA. — Elegir unas peras medianas de carne tierna, cocerlas en un jarabe a la vainilla y dejarlas enfriar.

Presentación: En el fondo de un recipiente de cristal poner una capa de helado de vainilla, esparcir por encima unos pedacitos de marrons glacés y rociarlos ligeramente con ron. Disponer las peras sobre esta capa y recubrirlas con un jarabe de albaricoque perfumado con ron.

PERAS CARDENAL. — Elegir unas buenas peras medianas y de carne tierna; cocerlas en un jarabe a la vainilla. Dejarlas enfriar en el jarabe.

Disponerlas en un timbal y recubrirlas con un puré de fresas azucarado, perfumado con kirsch y marrasquino.

PERAS FLORENTINA. — Dividir las peras en cuartos, hermosearlas y cocerlas en un jarabe a la vainilla.

Por separado espolvorear 300 gramos de sémola en un litro de leche hirviendo a la que habrán añadido 250 gramos de azúcar y la cuarta parte de una vaina de vainilla. Cocerlo a fuego lento de dieciocho a veinte minutos, retirar la cacerola del fuego, ligar la sémola con tres yemas de huevo desleídas con un decilitro de crema muy fresca; completarlo con tres cucharadas de kirsch y marrasquino, y echar la composición en un molde con reborde cuyas paredes se habrán untado con jarabe. Dejar el molde rodeado con hielo, durante una hora, antes de servirlo.

Desmoldarlo en la fuente de servicio; llenar el centro con los cuartos de pera bien escurridos. Naparlos, igual que el reborde, con un jarabe de albaricoque al kirsch y marrasquino.

Sobre las peras poner un montoncito de crema Chantilly.

PERAS HELENA. — Cocer las peras con un jarabe a la vainilla y dejarlas enfriar. En el momento de servirlas disponerlas en un timbal o en un recipiente de cristal, sobre una capa de helado de vainilla, con violetas pralinadas esparcidas por encima.

Servir aparte una salsa de chocolate caliente.

PERAS MARY GARDEN. — Cocer las peras en un jarabe ligero; dejarlas enfriar en el jarabe.

Disponerlas en un recipiente de cristal, sobre una capa de helado de vainilla; recubrirlas con cerezas deshuesadas, cocidas en compota, y con el jarabe reducido y ligado con jalea de grosellas con frambuesas.

PERAS MELBA. — Elegir unas peras medianas de carne fina, cocerlas en un jarabe a la vainilla y dejarlas enfriar. Disponerlas en un recipiente de cristal sobre una capa de helado de vainilla y naparlas con puré de frambuesas azucarado.

PERAS RICHELIEU. — Cocer las peras con vino de Burdeos azucarado, a razón de 125 gramos de azúcar por botella de vino, la corteza de una naranja y una pizca de canela. Una vez cocidas ponerlas en una terrina; a su caldo de cocción añadirle jalea de grosella y hervirlo unos minutos. Echarlo sobre las peras, dejarlo enfriar completamente y disponerlas en un recipiente de cristal o en un timbal.

Servir al mismo tiempo crema Chantilly a la vainilla y un plato con unos guirlaches.

MANZANAS

MANZANAS CHÂTELAINE. — Preparar manzanas como para carlota de manzana, ligarlas con el tercio de su volumen de mermelada de albaricoque; dejarlas enfriar.

Tapizar el fondo y las paredes de un molde con bizcochos y llenarlo con las manzanas.

Desmoldar la carlota sobre la fuente de servicio cubierta con un papel con puntillas. Con la manga decorarla abundantemente con crema Chantilly y espolvorearla con pralinés rosados en polvo.

MANZANAS CON PASAS DE ESMIRNA. — *Proporciones para seis personas:* Elegir seis manzanas reinetas medianas, cortarlas en cuartos, pelarlas, hermosearlas y cocerlas con un poquito de jarabe ligero; dejarlas enfriar.

Por separado hinchar, en unas cucharadas de jarabe muy ligero e hirviendo, 150 gramos de pasas de Esmirna, añadir un decilitro de un buen vino de Madera y dos decilitros de puré de albaricoques azucarado y el caldo de las manzanas; hervirlo unos minutos y dejarlo enfriar.

Por separado se habrán preparado 12 rebanadas de brioche cortadas en forma de medias lunas; ponerlas en una placa, espolvorearlas con azúcar fino, meterlas al horno y caramelizarlas ligeramente por encima.

En el momento de servir disponer en la fuente de servicio las rebanadas de brioche, sobre las cuales se ponen los cuartos de manzana que se cubren con las pasas.

Facultativamente se puede servir al mismo tiempo una crema Chantilly.

POSTRES FRÍOS DIVERSOS

BISCUIT MONTECARLO. — Sobre una plancha ligeramente mojada y recubierta de papel de barba, colocar de cuatro a cinco moldes grandes de flan, redondos. Llenarlos con merengue hasta la mitad de su altura; cocer el merengue y tenerlo en la estufa durante veinticuatro horas para que quede muy seco.

Reunir estos discos de merengue poniéndolos uno sobre otro, intercalando crema Chantilly salpicada de chocolate rallado. Glasear con chocolate la superficie del último disco y decorar el contorno del biscuit con crema Chantilly, empleando para ello el cucurucho.

Sobre los bordes del biscuit formar una orla de pequeñas rosas de crema y colocar en medio de cada rosetón una violeta garrapiñada.

COSTRA JOINVILLE. — Embeber ligeramente con jarabe al kirsch unas rebanadas de bizcocho recién hecho; disponerlas en forma de turbante, alternándolas con rebanadas finas de piña maceradas al kirsch, guarnecer el centro con Crema Chantilly montada en forma de pirámide y salpicarla con chocolate rallado.

Rodear el turbante con jarabe de albaricoque al kirsch y marrasquino.

COSTRA MEJICANA. — Tomar un brioche cocido la víspera en un molde para carlota de tamaño mediano. Dividir el brioche en dos partes longitudinalmente y cortar la de encima en rebanadas de forma de media luna. Salpicarlas de azúcar y acaramelarlas un poco al horno. Disponer estas costras en forma de corona intercalándolas con rodajas de piña.

En el momento de servirlas napar las costras de brioche y de piña con jarabe de albaricoque al ron y frío. Poner en el centro de la corona un helado de vainilla, naranja, fresa, etc., formando un montículo.

COSTRA NORMANDA A LA CHANTILLY. — Preparar rebanadas de brioche como las anteriores, disponerlas en forma de corona sobre un plato redondo, recubrirlas con jarabe de albaricoque al kirsch y marrasquino frío.

Guarnecer el centro con manzanas cocidas como para compota y dejadas enfriar, a las que se habrá añadido unas cucharadas de mermelada de albaricoque; recubrir de Crema Chantilly con vainilla, montada en punta.

MONTBLANC DE CASTAÑAS. — Después de haberles quitado la cáscara y la segunda peladura, cocerlas con poco líquido en agua o leche, añadiendo una pizca de sal. En cuanto estén cocidas, escurrirlas y pasarlas por un tamiz, sostenido en alto, para que al caer sobre el plato el puré de castañas tenga el aspecto de fideos finos. Espolvorearlas con vainilla y, con cuidado de no aplastarlas, disponerlas con un tenedor en forma de corona sobre la fuente de servicio, o sobre un reborde de savarin al kirsch, o sobre una orla. En el centro poner crema Chantilly con vainilla, montándola irregularmente para dar la ilusión de las nieves del Montblanc.

MONT-ROSE. — Tapizar el fondo de un molde de carlota con conchitas de merengue de tamaño mediano. En el momento de servir, rellenarlo con helado de vainilla. Desmoldarlo sobre una fuente de servicio y poner encima un montón de helado de fresa a la crema. Napar ligeramente el peñasco con crema Chantilly a la fresa.

ESPUMA MONTE-CARLO. — Tapizar el fondo de un molde para carlota con conchitas de merengue. En el momento de servir rellenar el interior con crema Chantilly a la mandarina.

Desmoldarla sobre la fuente de servicio. Cubrirla por encima con la misma crema a la mandarina y sembrarla de violetas de Parma cristalizadas.

PREPARACIÓN DE LA ESPUMA MONTE-CARLO. — Batir medio litro de nata muy fresca hasta que quede espumosa y firme; azucararla con un jarabe a 32 grados en el que se habrá puesto en infusión corteza de mandarina o con azúcar en polvo, al que se habrá añadido mucha corteza raspada de mandarina.

ESPUMA DE HUEVO AL CARAMELO. — Preparar una composición de huevo a punto de nieve, echarla en un molde de carlota recubierto de caramelo como para la receta de crema de caramelo y proceder en la misma forma cociendo al baño maría. Dejar que se enfríe, desmoldarlo sobre la fuente de servicio, naparlo con crema inglesa a la vainilla fría, con crema de chocolate o de café.

MACEDONIA DE FRUTAS HELADAS. — Escoger frutas del tiempo: melocotones, peras jugosas, albaricoques pelados, piñas frescas y plátanos desmenuzados. Agregarle fresas, frambuesas, grosellas blancas y rojas a las que se habrá quitado el hueso, granos grandes de uva moscatel, almendras tiernas peladas, etc.

Disponer estas frutas en un recipiente apropiado, regarlas con jarabe a 30 grados, perfumado al kirsch y marrasquino. Mezclar las frutas con mucho cuidado y dejarlas macerar durante media hora antes de servirlas.

Tener el recipiente rodeado de hielo machacado hasta el momento de servir.

HUEVOS CON NIEVE. — Con una cuchara moldear un merengue corriente en forma de huevos; dejar caer estas porciones moldeadas en una salteadora que contenga leche hirviendo azucarada y con vainilla. Darles una vuelta en la leche para que cuezcan por igual y en cuanto estén bien consistentes escurrirlos sobre un tamiz.

Con la leche, a la que se habrán añadido ocho yemas de huevo por litro, preparar una crema inglesa. Disponer los huevos sobre un cuenco y cubrirlos con la crema.

ARROZ EMPERATRIZ. — *Proporciones para seis u ocho personas:* Rociar en un litro de agua hirviendo 250 gramos de arroz lavado, escu-

rrirlo después de dos minutos de ebullición y mojarlo de nuevo con un litro de leche hirviendo; añadir un grano de sal, la cuarta parte de una vaina de vainilla y una cucharada de mantequilla fresca y cocerlo lentamente; después de diez minutos de cocción mezclarle 250 gramos de azúcar en polvo, tapar la cacerola y dejar que siga hirviendo lentamente durante otros diez o doce minutos.

Echar el arroz en una terrina, dejarlo que casi se enfríe, perfumarlo al kirsch y marrasquino, añadirle un cuarto de litro de crema inglesa preparada como para un bavarois, un poco pegajosa y un cuarto de litro de crema batida. Echar la composición en un molde de forma cilíndrica y dejar que se endurezca sobre hielo.

Desmoldar el arroz sobre una fuente redonda y naparlo con jarabe de Albaricoque perfumado al kirsch y marrasquino.

RÖD-GRÖD (Dulce danés). — Poner en un cazo 500 gramos de grosellas rojas, 250 gramos de frambuesas y ocho decilitros de agua. Darle un hervor y pasarlo por un tamiz fino. Después de esta operación se obtendrá un litro y medio de líquido, al que deberá añadirse: 380 gramos de azúcar, 35 gramos de fécula de sagú y otro tanto de fécula de patata, una y otra diluidas en un poco de agua fría, dos decilitros de vino tinto y un cuarto de baya de vainilla. Poner de nuevo el preparado sobre el fuego y darle dos minutos de ebullición removiéndolo con la espátula.

A continuación verter esta preparación en moldes especiales de loza, previamente mojados y espolvoreados con azúcar en polvo, o simplemente recubiertos de almíbar. Dejarlos reposar durante veinticuatro horas en un lugar fresco antes de servirlo. Desmoldarlos en el último momento, disponiéndolos sobre la fuente de servicio, presentando aparte un poco de crema fresca y leche no hervida.

SÉMOLA FLAMRI. — En medio litro de vino blanco e igual cantidad de agua hirviendo, rociar 250 gramos de sémola fina. Dejarla cocer lentamente durante veinte minutos. Añadirle en seguida 300 gramos de azúcar en polvo, una pizca de sal fina, dos huevos enteros y seis claras batidas a punto de nieve. Echarlo en un molde untado con mantequilla, cocer al baño maría y dejarlo enfriar.

Quitar el Flamri del molde, disponiéndolo en una fuente redonda; naparlo con un puré de fresas o frambuesas y guarnecerlo con cerezas con gelatina de grosellas.

FRUTAS A LA SUECA. — Las frutas a la sueca se preparan a base de una jalea, moldeada en un molde de Aspic y guarnecida, por capas,

de frutas en compota, variando todo lo posible tanto la colocación como los colores.

NOTA. — Las fresas y las frambuesas se ponen crudas en la jalea.

TIVOLI DE FRESAS. — Tapizar con una gruesa capa de jalea al kirsch, bastante clara, un molde que tenga un hueco central. Llenar el molde con una composición de crema para bavarois añadiéndole puré de fresas de bosque dejándolo que se endurezca sobre hielo.

Desmoldarlo en el momento de servirlo, pasándolo en la fuente de servicio. Servir al mismo tiempo un timbal con fresas silvestres maceradas al kirsch y marrasquino y un timbal de crema Chantilly perfumada a la vainilla.

DULCE DE LECHE. — Calentar lentamente un litro de leche. Cuando haya alcanzado los 35 grados centígrados retirarla del fuego y añadirle 50 gramos de azúcar perfumado según se desee y seis gotas de esencia de manzanas reineta, que se puede encontrar en las farmacias. Echarla en un cuenco o tazón y dejar que se coagule.

Dulce sencillo y muy saludable.

HELADOS

PREPARACIÓN DE LOS HELADOS. — La confección de los helados comprende dos fases distintas:

1.° La preparación de la composición.

2.° El cinchado y el moldeado.

El cinchado consiste en rodearlo o cubrirlo con hielo machacado, al que se habrá añadido sal gorda y salitre en determinadas proporciones.

Según sea su clase, los helados se hacen por diversos procedimientos. Pueden enmoldarse directamente y helarse en los mismos moldes, como ocurre con los helados ligeros: biscuit glacé, perfectos, suflés helados, bombas, etc., o bien, proceder primero al helado en una sorbetera, enmoldarlos luego y cincharlos de nuevo con hielo triturado. Los helados a la crema o helados grasos, y los helados al jarabe o helados magros, se hacen según este último procedimiento.

Las sorbeteras donde se efectúa la solidificación de los helados se mueven generalmente a mano.

Cuando la sorbetera está herméticamente cerrada, se la rodea de hielo triturado que contenga por cada veinte kilos de hielo, tres kilos de sal y 500 gramos de salitre. La sorbetera debe sobresalir un tercio de su altura del nivel del hielo, para evitar que durante el trabajo se introduzca incidentalmente hielo salado, dentro de la composición que está en tratamiento. El hielo debe apiñarse muy bien alrededor de la

sorbetera con la ayuda de un pisón especial. Esta operación es el cinchado que, siempre que se pueda, debe hacerse con algunos minutos de anticipación.

Una vez la sorbetera preparada en esta forma, se vierte en ella la composición que haya de helarse y se dan vueltas a la manivela. De vez en cuando deberá levantarse la tapadera y con la ayuda de una espátula especial, se desprenden las partes solidificadas a medida que se vayan formando, hasta que la masa, completamente congelada, se haya vuelto lisa y homogénea. Del cuidado que se ponga en esta operación depende en gran parte la finura del helado.

MOLDEADO DE LOS HELADOS. — La composición helada en la forma descrita podría presentarse sobre una fuente en forma de montículo, como se hace algunas veces, o ya servida en copas. Lo más corriente es moldearla de nuevo en moldes especiales que tengan tapadera que cierre herméticamente. Estos moldes deben llenarse con mucho cuidado, golpeándolos sobre un trapo doblado para que el helado quede compacto y expulse el aire, que, de permanecer dentro, motivaría que se formaran huecos en el interior. Una vez bien lleno y a punto de cerrar, se recubre el borde de la tapadera con un poco de mantequilla, para que quede bien pegada y se evite todo posible contacto entre la composición y el agua salada procedente del hielo derretido. Por último, se coloca el molde en un recipiente de tamaño conveniente y se rodea de hielo triturado, salado, preparado como para el cinchado de la sorbetera. El molde debe permanecer cuando menos durante una hora en el hielo, si se trata de un helado corriente, y por lo menos dos horas si se trata de un helado ligero que no haya sido helado previamente, como es el caso de las bombas, los perfectos, las espumas, etc.

En el momento de servirlo se retira el molde del hielo, se lava rápidamente con agua fría para quitar todo resto de sal y luego se sumerge un instante en agua tibia. A continuación se desmolda y se coloca sobre una servilleta doblada encima de una fuente.

COMPOSICIONES PARA HELADOS SIMPLES. — Hay dos clases de composiciones para helados: a la crema y al jarabe, que sirven principalmente para los helados de frutas. Siendo muy variables las dosis de huevos y de azúcar que se emplean para estas composiciones, se han establecido como término medio las proporciones que se indican a continuación.

Si se desean helados grasos, será suficiente aumentar las dosis de azúcar y de yemas de huevo por litro de leche, mientras que disminuyéndolas, se obtendrán helados más firmes, pero más ligeros.

Para dar una idea de las diferencias que pueden existir en la composición de las cremas, citaré helados de crema en los que las proporciones, por litro de leche, varían desde siete a dieciséis yemas de huevo y de 200 a 500 gramos de azúcar. En cuanto a los helados de jarabes y de frutas, sus composiciones marcan en el pesa-jarabes entre 15 y 17 grados y de 30 a 32 grados.

COMPOSICIÓN PARA HELADOS DE CREMA. — Trabajar en una cacerola 300 gramos de azúcar y 10 yemas de huevo hasta que la mezcla forme cintas. Diluirla poco a poco en un litro de leche hirviendo; remover sobre fuego lento hasta que la composición cubra bien la cuchara y, sobre todo, evitar la ebullición, que cortaría la crema.

Pasarlo por el chino a una terrina y remover de vez en cuando con una espátula, hasta que se haya enfriado por completo.

COMPOSICIÓN DE DIVERSOS HELADOS A LA CREMA. — Para estas «Composiciones de helados diversos», las proporciones de azúcar y de yemas de huevo, así como la forma de trabajarlas, son siempre las mismas. Sólo se diferencian las unas de las otras en el perfume que caracteriza la preparación.

HELADO DE ALMENDRAS. — Machacar hasta que queden bien finas 100 gramos de almendras dulces recién mondadas y cinco almendras amargas, añadiéndoles poco a poco algunas cucharadas de agua para facilitar que desprendan mejor su aroma.

En un litro de leche hirviendo poner en infusión esta pasta de almendras durante veinte minutos. Proceder a la preparación de la crema como antes se ha indicado y con las mismas proporciones de azúcar y de huevos.

HELADO DE CAFÉ. — A un litro de leche hirviendo agregarle 100 gramos de café recién tostado y molido; dejarlo en infusión durante veinte minutos. Pasar por el chino y proceder a la preparación de la crema como se ha indicado para los helados precedentes.

También se puede preparar substituyendo el café en grano por esencia de café.

HELADO DE CHOCOLATE. — A tres cuartos de litro de helado de vainilla añadirle 250 gramos de chocolate disuelto en un decilitro y medio de agua y un decilitro de crema de leche fresca sin sabor alguno; trabajar el helado unos instantes más hasta que se consiga una crema bien lisa.

HELADO DE FRESAS A LA CREMA. — Pasar por un tamiz fino 500 gramos de fresas, mezclarles de 250 a 300 gramos de azúcar en polvo y medio litro de crema de leche, y hacer el helado.

HELADO DE CASTAÑAS. — A un litro de composición para helado de vainilla añadirle 500 gramos de puré de castañas preparado en la forma siguiente: tomar un kilo de buenas castañas; hacerles un corte en la corteza por el lado abombado, ponerlas en el horno durante siete u ocho minutos, sobre una plancha que contenga un poco de agua, con el fin de poder mondarlas más fácilmente. Quitarles entonces la corteza y la segunda cáscara fina y cocerlas con poco líquido, en agua o en leche, con una pizca de sal. En cuanto estén cocidas, escurrirlas bien, pasarlas a una terrina a través de un tamiz fino; diluir el puré que resulte en un litro de composición de crema a la vainilla preparada en la forma indicada para los helados y helarla. En cuanto la composición haya prendido, completar el helado con algunas cucharadas de crema Chantilly.

NOTA. — Se podrá reemplazar este puré de castañas por trozos de marron glacé pasados por un tamiz fino.

HELADOS DE NUECES. — Machacar muy fino 125 gramos de nueces tiernas, bien mondadas; durante veinte minutos poner en infusión la pasta que resulte en un litro de leche hirviendo y proceder tal como se ha explicado para el Helado de Almendras.

HELADO DE PISTACHO. — Machacar hasta que queden bien finos 30 gramos de almendras dulces y 70 gramos de pistachos recién mondados, mojándolos con una cucharada de leche. Poner en infusión la pasta que resulte, en un litro de leche hirviendo, durante veinte minutos y proceder a continuación como para el Helado de Almendras.

HELADO DE GARRAPIÑADO. — Machacar y pasar por un tamiz 125 gramos de garrapiñado de almedras, agregarlo a un litro de composición de crema de vainilla preparada de antemano y helar a continuación.

HELADO DE VAINILLA. — Cuando haya hervido la leche ponerle en infusión durante veinte minutos, media baya de vainilla. Para la ligazón proceder como se ha explicado para el Helado de crema, con el mismo peso de azúcar y el mismo número de yemas de huevo.

Para aumentar la finura de estas diversas composiciones se les puede añadir medio litro de crema de leche muy fresca, libre de sabor alguno, por cada litro de composición, y helar a continuación.

HELADO DE VAINILLA CON FRESAS. — Preparar una composición de crema de vainilla; en cuanto esté fría, agregar 300 gramos de puré de fresas silvestres azucarado y dos decilitros de crema de leche fresca. Hacerlo helar.

COMPOSICIÓN DE LOS HELADOS DE FRUTAS. — Estas composiciones se hacen de las dos maneras siguientes:

1.° Machacar las frutas y pasarlas por un tamiz. Diluir el puré que resulte en la misma cantidad de almíbar de azúcar de 32 grados frío, añadiéndole el zumo de medio limón. La mezcla debe hacerse siempre en frío y debe pesar de 20 a 21 grados en el pesajarabes. Poner a helar en seguida.

2.° Machacar las frutas con una cantidad de unos 300 gramos de azúcar en polvo por 500 gramos de fruta. Pasarlo por un tamiz; añadirle el agua suficiente hasta conseguir de 19 a 20 grados en el pesajarabes.

COMPOSICIÓN DE HELADOS DE LICOR. — Estas composiciones se hacen añadiendo al almíbar, base del helado, un decilitro del licor que se desee por cada litro de almíbar de 28 grados, y el zumo de medio limón.

VARIAS COMPOSICIONES PARA HELADOS DE FRUTAS

DE ALBARICOQUE. — Elegir albaricoques bien maduros y pasarlos por un tamiz. Para medio litro de puré poner medio litro de almíbar frío de 32 grados, y según el grado de acidez de la fruta puede emplearse almíbar de 35 grados; añadir el zumo de un limón. Compruébese la composición, que debe pesar, en el pesajarabes, de 19 a 20 grados.

Bajo esta misma base pueden hacerse también los helados de piña, cereza, fresa, frambuesa, grosella, melocotón, melón, plátano.

En todos los casos se pondrá en un tarro la fruta elegida, a la que se mezclará almíbar algo tibio. Taparlo y dejarlo macerar de una hora y media a dos horas.

DE PIÑA. — Poner a macerar durante dos horas medio litro de piñas, ralladas o maceradas, en medio litro de jarabe. Pasarlo por un tamiz y comprobar la composición, que debe pesar de 18 a 20 grados.

Si se desea se podrá perfumar la composición con kirsch y marrasquino.

HELADO DE PLÁTANOS. — 500 gramos de pulpa de plátano machacada, a la que se le añade medio litro de jarabe perfumado al

kirsch; dejarlo macerar durante una hora y media. Añadir el zumo de dos limones y pasar por un tamiz.

Grado de composición: de 20 a 22 grados.

HELADO DE CEREZAS. — Machacar medio litro de cerezas deshuesadas y triturar los huesos. Ponerlo todo a macerar durante una hora en medio litro de jarabe al kirsch. Pasar por un tamiz y añadir el zumo de medio limón.

Grado de la composición: de 20 a 21 grados.

HELADO DE LIMÓN. — Poner en infusión durante dos horas, en medio litro de jarabe frío de 24 grados, la corteza de tres limones grandes y el zumo de cuatro a cinco limones; pasar por el chino.

Grado de la composición: 22 grados.

HELADO DE FRESAS. — Mezclar medio litro de fresas con medio litro de almíbar a 32 grados, añadir el zumo de un limón y, si se desea, el zumo de una naranja.

HELADO DE FRAMBUESAS. — Proceder en la misma forma que para la composición de fresas.

HELADO DE GROSELLAS. — Mezclar a medio litro de almíbar frío a 32 grados medio litro de zumo de grosellas.

Grado de la composición: 20 grados.

HELADO DE MANDARINAS. — En tres cuartos de litro de almíbar de 23 grados, hirviendo, poner en infusión la corteza de cuatro a cinco mandarinas. Dejar que se enfríe; pasar por un tamiz, completar con el zumo de las mandarinas y el zumo de dos naranjas y un limón.

Grado de la composición: de 21 a 22 grados.

HELADO DE MELÓN. — Mezclar medio litro de pulpa de melón muy maduro, medio litro de almíbar a 32 grados, el zumo de dos naranjas y un limón. Pasar por un tamiz.

Grado de la composición: 22 grados.

HELADO DE CIRUELAS MIRABELAS. — Proceder en la misma forma que para el Helado de Albaricoques, hasta lograr los 20 grados.

NOTA. — Hay diversas frutas cuya sabor armoniza muy bien con la crema chantilly perfumada a la vainilla, por ejemplo: el albaricoque, la frambuesa, la fresa, la mirabela, el melocotón, la pera, el melón.

HELADO DE NARANJAS. — Proceder en la misma forma que para el Helado de Mandarinas, substituyendo la mandarina por la naranja.

Composición: 21 grados.

HELADO DE MELOCOTONES. — Proceder en la misma forma que para el Helado de Albaricoques, empleando con preferencia melocotones de huerto, de carne tierna, muy maduros.

HELADO DE PERAS. — Pelar, quitar las pepitas y machacar peras muy jugosas, con 500 gramos de azúcar por cada 500 gramos de fruta, añadir el zumo de un limón. Pasar por un tamiz, añadir agua filtrada hasta que el pesajarabes marque 22 grados.

HELADOS MOLDEADOS

HELADO ALHAMBRA. — Molde para Biscuit Glacé: tapizar el fondo y los costados con helado de vainilla; guarnecer el interior con una espuma de fresas (ver Moldeado de Helados).

Tiempo preciso para llegar a helarse: Una hora y media.

HELADO CARMEN. — Molde para bomba: tapizar el fondo y los costados con helado de albaricoque; guarnecer el interior con crema Chantilly a la frambuesa.

HELADO CONDESA MARÍA. — Molde especial cuadrado, liso: tapizarlo con helado de fresa, guarnecer el interior con helado de vainilla y, al desmoldarlo, decorarlo con helado de vainilla, con la manga provista de boquilla acanalada.

HELADO DIANA. — Molde para magdalenas: tapizar el fondo y los costados con helado de vainilla; guarnecer el interior con una espuma de castañas perfumada al kirsch y marrasquino.

HELADO FRANCILLÓN. — Molde para magdalenas: tapizar con helado de café; guarnecer el interior de helado fino al champaña.

HELADO MAGDALENA. — Molde de este nombre: Rellenar con helado de vainilla al que se le habrá añadido piña confitada cortada en dados muy pequeños y macerado al kirsch y marrasquino; completándolo con un tercio de su volumen de crema Chantilly a la vainilla.

MANDARINAS ESCARCHADAS. — Cercenar las mandarinas por la parte de encima con un sacabocados del diámetro de unos dos centímetros, de forma que queden adheridas dos hojas al rabillo de la mandarina. Vaciar completamente las mandarinas.

Guarnecer el interior con helado de mandarinas; taparlo con la rodajita que se había cortado; con un pincel rociar agua en lluvia muy fina sobre la corteza de las frutas y ponerlas inmediatamente en un refrigerador a muy baja temperatura. En cuanto la corteza de las mandarinas se haya cubierto de escarcha disponerlas sobre un fondo de hielo triturado en forma de nieve.

MERENGUES HELADOS. — Guarnecer conchas de merengue con un helado a elección, moldeado con cuchara; disponerlos sobre servilletas.

MERENGUES HELADOS HELENA. — Guarnecer las conchas de merengue con un helado de vainilla, colocar encima tres violetas de Parma cristalizadas. Servir, al mismo tiempo, en una salsera, salsa de chocolate caliente.

NOTA. — También pueden guarnecerse las conchas con crema Chantilly, espolvoreando la crema con chocolate rayado. Servir al mismo tiempo una salsa de chocolate caliente.

COPAS

Tal como su nombre indica, se trata de copas de cristal que se guarnecen con helados de distintos perfumes o con helados a los que se les añade crema Chantilly o frutas.

COPA ADELINA PATTI. — Una vez llenas las copas hasta el borde de helado de vainilla ponerle encima, y en forma de corona, unas cerezas en aguardiente pasadas por azúcar en polvo, procurando que los rabos de las cerezas queden hacia la parte de fuera de las copas, de forma que puedan cogerse fácilmente con los dedos. Colocar en el centro un cono de Chantilly.

COPAS DE ANTIGNY. — Guarnecer las copas, hasta tres cuartas partes de su altura, de helado de fresas con crema cruda, muy fresca y sin gusto alguno.

Poner encima del helado de cada copa medio melocotón de carne muy tierna escalfado en un almíbar con vainilla; cubrir con un ligero velo de azúcar hilado.

NOTA. — Para las diversas copas en las que se indica medio melocotón es preferible dividirlos en cuartos, sin deformarlos.

COPA BOHEMIA. — Llenar las copas con helado de vainilla al que se habrán añadido trocitos de marrón glacé. Disponerlo en forma de conos y napar con una capa de jarabe de albaricoque un poco espeso y perfumado al ron.

COPA CASTELLANA. — Llenar el fondo de una copa con frambuesas frescas maceradas en azúcar, curaçao y champaña. Completar con una buena cucharada de crema Chantilly.

Si se desea se podrá reemplazar el curaçao y el champaña por kirsch y marrasquino.

COPA CLO-CLO. — Llenar una copa, hasta el borde, de helado de vainilla al que se habrán añadido trocitos de marrón glacé humedecidos en marrasquino. Poner un marrón glacé sobre el centro del helado y rodearlo con una orla de crema de Chantilly al puré de fresas, que se extenderá con la manga provista de una boquilla acanalada.

COPA EMMA CALVÉ. — Llenar las copas, hasta la mitad de su altura, con helado de vainilla. Poner sobre el helado cerezas deshuesadas, cocidas con azúcar en polvo y su propio jugo. Al jarabe que se produzca añadirle algunas cucharadas de gelatina de grosella, perfumar con unas gotas de licor de huesos de cereza y dejar que se enfríe. Una vez el helado cubierto de cerezas, poner encima de ellas una cucharada de crema Chantilly a la frambuesa.

COPA FAVORITA. — Guarnecer las copas con helado de vainilla al que se habrá añadido piña cortada en dados pequeños y maceradas al kirsch y marrasquino. Colocar sobre el centro un merengue de un tamaño mediano y redondo, aderezar sobre el merengue un cono pequeño de helado de piña; cubrir de un puré de fresas al kirsch.

Bordear el merengue con un cordón pequeño de crema Chantilly.

COPAS HELENA. — Llenar las copas hasta el borde con helado de vainilla. Decorarlas con una corona de violetas garrapiñadas. Colocar en el centro un cono de crema Chantilly espolvoreado con chocolate rallado.

COPA JAIME. — Poner en el fondo de las copas una cucharada de frutas confitadas cortadas en dados pequeños macerados al kirsch. Cubrir una mitad de las frutas con helado de limón y la otra mitad

con helado de fresa. Igualar la superficie, poner encima una corona de pedacitos de melocotón y en el centro una fresa grande.

COPAS MADELON. — Llenar las copas con helado de vainilla. Colocar en el centro un almendrado embebido en kirsch, y sobre éste medio albaricoque pelado y cocido en almíbar. Cubrir ligeramente con salsa de albaricoque al kirsch y marrasquino. Rodear los almendrados con una orla de crema Chantilly.

COPA MARÍA TERESA. — Plátanos maduros en su punto, cortados en rodajas, macerados al kirsch y marrasquino, dispuestos en copas pequeñas y recubiertos con una buena cucharada de fresas a la crema.

COPA MELBA. — Llenar las copas con helado de vainilla hasta las tres cuartas partes de su altura; poner en el centro medio melocotón de carne tierna cocido en almíbar a la vainilla y procurando que el hueco quede encima; poner en éste una bolita de pasta de almendra garrapiñada, para que dé la impresión de ser el hueso de la fruta.Napar con un puré de frambuesa al que se le habrá añadido un poco de crema Chantilly. Cubrirlo con una ligera capa de azúcar hilado.

COPA MIREYA. — Llenar las copas hasta dos terceras partes de su altura con helado de fresa a la crema cruda. Poner encima medio melocotón de carne tierna, sin piel y cocido en jarabe de vainilla; napar el melocotón con mermelada de grosella.

COPAS ODETTE. — Disponer en copas pequeñas plátanos cortados en rodajas menudas, macerados en curaçao y cubrirlos con una buena cucharada de helado de naranja.

COPAS DUQUESITO. — Llenar las copas con helado de vainilla. Poner encima un merengue pequeño en forma redonda y rellenarlo con confitura de grosella. Cubrir con crema Chantilly puesta en forma de cono.

En la temporada de los melocotones se podrá reemplazar el merengue por medio melocotón cocido a la vainilla, haciendo descansar sobre el helado el exterior del melocotón. Llenar con mermelada de grosella el hueco dejado por el hueso. Cubrir de crema Chantilly.

COPAS YVETTE. — Llenar las copas hasta sus dos terceras partes con helado de castañas al que se habrán añadido frutas confitadas cortadas en dados pequeños, maceradas al kirsch. Colocar encima un albaricoque pelado, deshuesado y cocido en jarabe de albaricoques

perfumado al kirsch. Poner una orla de crema Chantilly alrededor del albaricoque.

NOTA. — Se puede variar hasta el infinito la composición de las copas; todo es cuestión de gusto y de idea.

HELADOS LIGEROS

Estos helados comprenden: los Biscuit glacé, las Bombas, las Espumas, los Puddings y los Suflés helados.

La composición de todos estos helados es casi idéntica.

BISCUIT GLACÉ. — La antigua composición del Biscuit Glacé era una crema inglesa preparada con 500 gramos de azúcar, 12 yemas de huevo y un litro de leche perfumada según el gusto.

Después de cocida esta crema, se pasaba a una terrina colándola por un colador fino y se dejaba enfriar; luego se ponía la terrina sobre hielo y se montaba la crema batiéndola.

En un principio esta composición se moldeaba tal como estaba, mientras que ahora se le mezcla, en la proporción de 500 gramos de azúcar y 12 yemas de huevo, con un litro de crema batida.

Otro sistema de prepararlo. — En un cuenco puesto al baño maría batir 12 yemas de huevo y 500 gramos de azúcar en polvo hasta que la composición esté bien consistente y forme cintas. Retirar entonces el cazo del fuego y continuar batiendo hasta que se enfríe por completo.

Para terminar, completar con algunas cucharadas de merengue italiano y un litro de crema batida.

Hoy en día, para estas preparaciones de Biscuits, Bombas, etc., se ha adoptado el método siguiente: Diluir poco a poco 16 yemas de huevo en medio litro de almíbar a 28 ó 30 grados. Pasar la composición por un tamiz para quitar los gérmenes de las yemas (las empolladuras), y cocer al baño maría, batiéndolo para que se consiga una mezcla lisa.

En cuanto la mezcla esté cocida, echarla en una terrina de tamaño apropiado y batirla hasta que se haya enfriado por completo. Añadir entonces litro y medio de crema batida.

También se puede hacer cuajar la crema batiéndola sobre fuego muy lento, como para hacer Genovesa. Cuando la composición haya subido y forme cinta, se quita del fuego y se continúa batiendo sobre hielo, hasta que se enfríe por completo. Añadir entonces el perfume que se haya elegido y un litro y medio de crema batida muy subida de punto.

La infusión de los perfumes de vainilla, de naranja o de mandarina debe hacerse en almíbar.

Los perfumes de licor que más se usan son: el kirsch, el marrasquino, el ron, el curaçao y el anisete.

BOMBAS

Las Bombas se moldean en moldes cónicos, lisos, redondeados en parte alta.

MOLDEADO DE LAS BOMBAS. — Tapizar primero el fondo y el contorno del molde con la composición del helado que dé nombre a la Bomba. Este revestimiento, cuyo espesor varía según el tamaño del molde, debe ser más bien fino, y se hace con helado corriente. A continuación se llena el interior con una composición de Bomba con el perfume elegido o con una composición de espuma. Se cubre la composición con un redondel de papel blanco y se cierra el molde ajustando completamente la cubierta, dejándolo en el refrigerador a baja temperatura unas dos horas aproximadamente.

En el momento de servirse bastará desmoldarlo y colocarlo sobre una servilleta.

BOMBAS DIVERSAS

BOMBA DE ALBARICOQUES. — El molde revestido con helado de albaricoque; el interior guarnecido con una composición de espuma al kirsch.

BOMBA AIDA. — El molde revestido con helado de fresa, el interior guarnecido con una espuma al kirsch y marrasquino.

BOMBA ALHAMBRA. — El molde revestido con helado de vainilla; el interior guarnecido con una composición de helado de fresa.

Presentación: Desmoldar la bomba, ponerla en la fuente de servicio y rodearla de fresas maceradas al kirsch y marrasquino.

BOMBA ANDALUZA. — El molde revestido con helado de albaricoque; el interior guarnecido con una espuma de mandarina.

BOMBA BRASILEÑA. — El molde revestido con helado de vainilla; el interior guarnecido con espuma de piña.

BOMBA CARDENAL. — El molde revestido con helado de frambuesa; el interior guarnecido con una espuma de vainilla.

BOMBA DIPLOMÁTICO. — El molde revestido con helado de vainilla; el interior guarnecido con una espuma al kirsch y marrasquino a la que se habrán añadido frutas confitadas, cortadas en dados pequeños, maceradas al kirsch.

BOMBA FAVORITA. — El molde revestido con helado de castañas; el interior guarnecido con una espuma de albaricoque perfumada al ron.

BOMBA MONTE-CARLO. — El molde revestido con helado de vainilla; el interior guarnecido con espuma de fresa. Servir al mismo tiempo fresas maceradas en azúcar y curaçao.

BOMBA NELUSCO. — El molde revestido con helado de chocolate; el interior guarnecido con espuma de vainilla.

NOTA. — La composición de las Bombas es infinita; es, simplemente, cuestión de gusto y de idea, y lo único importante es que los perfumes combinen bien y formen un conjunto agradable.

ESPUMAS DE FRUTAS

ESPUMA DE FRESAS. — Escoger fresas muy maduras, con preferencia la fresa pequeña de invernadero; pasarlas por un tamiz. A medio litro de puré añadirle 500 gramos de azúcar en polvo y mezclarlo a fondo con tres cuartos de litro de crema batida bien subida de punto.

De la misma manera se hacen las espumas de albaricoques, plátanos, frambuesas, mirabelas, melocotones, etc.

PERFECTO DE CAFÉ. — Preparar extracto de café con 250 gramos de café recién tostado, que deben dar aproximadamente un decilitro de extracto.

Desleír poco a poco 16 yemas de huevo en medio litro de almíbar a 30 grados, añadir el extracto de café; pasarlo por el tamiz y dejar que la composición se espese a fuego lento o al baño maría, batiéndola. En cuanto esté en su punto, retirarla del fuego; echarla en una terrina puesta sobre hielo; continuar batiendo hasta que se enfríe por completo.

A esta preparación mezclarle a fondo un litro de crema batida.

MOLDEADO DE LOS BISCUIT GLACÉ PEQUEÑOS. — Los biscuit glacé se moldean en cajas rectangulares, en forma de ladrillo;

estas cajas están provistas de dos tapaderas: una por encima y otra por debajo.

La composición con que se tapizan las tapaderas es, generalmente, de perfumes y colores diferentes de la que se pone en el centro del molde. Así, por ejemplo, si en una de las tapaderas se pone una composición de fresa, en la otra se pone una composición de café, mientras que el compartimento central se rellena con una composición de vainilla. Cuando, después de haber quedado heladas, se desmoldan, esta especie de ladrillos se cortan verticalmente, obteniendo rectángulos donde los colores quedan claramente marcados.

Las diversas composiciones empleadas para las Bombas pueden también aplicarse a los Biscuits; sólo es cuestión de gusto.

Los Biscuits grandes se moldean en moldes de forma cuadrada, llamados «Condesa María». Los moldes se revisten con un helado de vainilla y se guarnece el interior con una composición de espuma, a la que se mezclan bizcochitos o almendrados, embebidos en un licor que armonice con la composición de la espuma.

ESPUMA HELADA

La composición de las espumas se hace indistintamente con crema inglesa o con jarabe. Este último procedimiento es más conveniente, sobre todo para las espumas de frutas.

COMPOSICIÓN PARA ESPUMA DE FRUTAS HELADA. — Se trata de un jarabe de 30 grados, caliente, que se deja enfriar y al que se le añade el mismo volumen de puré de la fruta que se haya elegido, más el doble de ese volumen de crema batida bien subida de punto.

COMPOSICIÓN PARA ESPUMA DE CREMA HELADA. — Preparar una crema inglesa con 500 gramos de azúcar en polvo, 16 yemas de huevo y medio litro de leche; dejarla enfriar, batiéndola. Cuando esté bien fría añadirle medio litro de crema cruda, 20 gramos de goma de adraganto pulverizada y el perfume que deba caracterizar a la composición. Si la espuma es de frutas, añadir medio litro de puré de frutas frescas. Batir la composición sobre hielo, hasta que esté bien espumosa: ponerla en moldes enfondados de papel blanco; taparlos y ponerlos en el refrigerador a baja temperatura, por lo menos durante dos o tres horas, según la capacidad de los moldes que se hayan empleado.

NOTA. — Por el mismo procedimiento se preparan toda clase de frutas, tanto al jarabe como a la crema.

PERFECTO DE CAFÉ. — Desleír 32 yemas de huevo en un litro de jarabe a 28 grados, frío, y pasar la mezcla por el chino, añadir el extracto de café obtenido mediante la infusión de 250 gramos de café recién tostado. Hacer que espese a fuego lento, batiendo con la cuchara como si fuera un preparado para Biscuit Glacé; continuar luego batiendo sobre hielo, hasta que se enfríe por completo. Añadir entonces un litro de crema muy bien batida; moldear la composición en moldes para Perfectos y tenerlos en el refrigerador de dos a tres horas.

PUDDINGS HELADOS

Los puddings helados no son otra cosa que helados o espumas moldeados en moldes para Bombas o en moldes para Magdalenas, mezcladas en capas alternas con bizcochos o almendrados embebidos en el licor que se desee, y frutas confitadas cortadas en dados pequeños maceradas en el mismo licor.

Cerrar los moldes; tenerlos en el refrigerador durante dos horas, y al desmoldarlos ponerlos en la fuente de servir, cubierta con una servilleta. Servir al mismo tiempo una mermelada de frutas o una salsa a la crema, vainilla, chocolate, etc.

SUFLÉS HELADOS

La misma composición que para la espuma, con el perfume elegido, o composición para Bombas.

Moldearlos en un timbal para suflés corriente, que se rodea de una tira de papel pegado con mantequilla que sobrepase tres centímetros los bordes del timbal, para que la composición, al sobrepasar esos bordes, dé la ilusión de un suflé cuando se quite la tira de papel. En cuanto el suflé esté moldeado se pone en un refrigerador a temperatura muy baja.

En el momento de servir, quitar la tira de papel y disponer el suflé sobre una servilleta o rodeado con hielo picado.

NOTA. — Si se prefiere, se podrá espolvorear el suflé con almendra garrapiñada, almendrados en polvo o chocolate rallado.

SORBETES, GRANIZADOS, MARQUESAS, PONCHES, SPOOMS

Los Sorbetes y las preparaciones que de ellos se derivan son unos simples helados ligeros, que antiguamente se servían a mitad de las

comidas, para estimular el apetito, pero que actualmente se toman como postre, o como refresco, fuera de las comidas.

COMPOSICIÓN PARA SORBETES. — Los sorbetes se hacen con cualquier composición de helado al licor a 15 grados, y se preparan como sigue:

Para un litro de composición a base de vinos muy perfumados, tales como el moscatel, el vino de Samos, etc., añadir a medio litro de uno u otro de estos vinos el zumo de dos limones y el de una naranja, y almíbar frío a 22 grados hasta que el pesajarabes indique 15 grados.

Para los sorbetes perfumados al licor se añade, por cada litro de jarabe a 18 y 20 grados, un decilitro del licor que se haya elegido.

El licor no se añade hasta el momento en que el sorbete está completamente helado y en el momento de servirlo. Para los sorbetes individuales, el licor se vierte generalmente directamente sobre las copas, después de haber aderezado el helado en forma de cono, con la punta rebasando los bordes del vaso.

Los sorbetes de limón, naranja y mandarina se hacen después de haber hecho la infusión de la corteza de estas frutas en un jarabe de 18 y 20 grados, al que se le añade el zumo de la fruta que se haya elegido. Se pueden también hacer los sorbetes con zumo de diversas frutas, tales como: piñas, cerezas, grosellas, etc.

FORMA DE HELAR LOS SORBETES. — Echar la composición en la sorbetera y proceder a su helado en la forma ya indicada.

Cuando esté bastante consistente añadirle, mezclando lentamente, la cuarta parte de su volumen de clara de huevo batida, o de crema batida bien subida de punto; completarlo en el momento de servirlo, añadiéndole entonces el licor.

GRANIZADOS

Tienen como base jarabes de zumos o jugos de frutas que no sobrepasen los 14 grados en el pesajarabes. Su finalidad es la misma que la de los sorbetes, pero no toleran que se les añada merengue ni crema. Cuando están congelados deben formar un conjunto ligeramente granulado.

MARQUESAS

Las Marquesas se hacen principalmente con piñas o fresas al kirsch. La composición es la misma que la del sorbete al kirsch, marcando en el pesajarabes 17 grados.

La forma de helarlas es la misma que la de los granizados; en el momento de servir se mezcla, por cada litro de composición helada, cuatro decilitros de crema Chantilly, bien firme, mezclada con puré de fresa o de piña, según la fruta elegida.

PONCHE A LA ROMANA

A medio litro de jarabe de 22 grados añadirle la cantidad necesaria de vino blanco seco o de champaña seco para rebajarlo a 17 grados.

Agregar el zumo de dos naranjas y tres limones; una tira de corteza de limón; dejar en infusión a cubierto durante una hora. Colar el jarabe y regularlo a 18 grados. Helar en la sorbetera, y cuando la mezcla tenga cierta consistencia helada añadirle el cuarto de su volumen de merengue, hecho en la proporción de dos claras de huevo por 100 gramos de azúcar.

En el momento de servir, completar el ponche con un decilitro de ron, que se añade poco a poco.

SPOOMS

Los Spooms son Sorbetes preparados con jarabe de 20 grados. A la composición se le añade merengue en cantidad doble a la que se pone en los sorbetes corrientes, toda vez que los Spooms deben ser muy ligeros y espumosos.

Los Spooms se hacen generalmente de vino: champaña, moscatel y otros diversos vinos dulces. Se presentan en copas, como los Sorbetes.

EMPAREDADOS

Los emparedados se componen corrientemente de rebanadas finas de pan de molde cubiertas con una ligera capa de mantequilla sazonada con sal y mostaza. Se cubre con una lonja de jamón o de lengua escarlata, cortadas muy delgadas, y se vuelve a cubrir con otra rebanada de pan con mantequilla. El aderezo de los emparedados es facultativo y de una variedad extraordinaria: emparedados de jamón, de lengua escarlata, rosbif, ternera, pollo, queso, tomate, etc. Lo más corriente es que la forma de los emparedados sea rectangular, y su tamaño de unos ocho centímetros cuadrados.

Los emparedados para el bufete de una fiesta son de la mitad de este tamaño y, en ese caso, una vez preparados se cortan por la mitad, diagonalmente.

Cuando los emparedados no hayan de comerse inmediatamente es necesario prensarlos ligeramente, para evitar que se abarquille el pan. Para ello es conveniente ponerlos uno encima de otro y guardarlos en lugar húmedo y protegido del aire.

COMPOTAS

Las frutas para las compotas se preparan enteras, por mitades o por cuartos, y se cuecen en un almíbar ligero, que se perfuma a continuación según la clase de la fruta. Estas frutas se disponen en compoteras y se recubren con su jarabe.

En ciertos casos las compotas se pueden servir calientes, pero es más agradable comerlas frías. Siempre que sea posible, las frutas empleadas no deben ser demasiado maduras.

COMPOTA DE ALBARICOQUES. — Partirlos por la mitad; ponerlos un momento en agua hirviendo y acto seguido escurrirlos sobre un tamiz; quitarles la piel; cocerlos en un almíbar ligero. Mondar las almendras de los albaricoques; ponerlas a macerar en un jarabe al kirsch.

Presentar los albaricoques con media almendra sobre cada mitad de albaricoque; rociar la compota con su jarabe y el licor en que se hayan macerado las almendras.

COMPOTA DE PIÑAS. — Tomar una piña cruda, pelarla, cortarla en rebanadas; quitar la parte dura del corazón, cocer estas rebanadas en un jarabe a la vainilla.

Disponerla en forma de turbante en una compotera y rociarla con el almíbar de la cocción.

COMPOTA DE PLÁTANOS. — Pelarlos y cocerlos durante cuatro o cinco minutos en un jarabe al kirsch o al ron.

Disponerlos en copas y rociarlos con el jarabe.

COMPOTA DE CEREZAS. — Quitarles los rabos y los huesos; ponerlas en un cazo y cocer con 200 gramos de azúcar por kilo de cerezas. Tapar el cazo, darle cinco o seis minutos de ebullición. Echar las cerezas en una terrina, taparla y dejar que se enfríen.

NOTA. — La compota de cerezas se hace también con vino de Burdeos, añadiendo a las cerezas 300 gramos de azúcar en lugar de 200, y tres decilitros de vino de Burdeos por kilo de fruta. Esta compota se sirve en copitas, acompañada de almendrado o bizcochos secos.

COMPOTA DE FRESAS. — Para conseguir una buena compota de fresas, esta fruta no debe cocerse. Escoger buenas fresas de invernadero; quitarles los rabos. Poner las fresas en una terrina o en un timbal, cubrirlas de un almíbar a 28 grados perfumado con vainilla y servir caliente. Taparlas y dejar que se enfríen.

Este sistema permite que la fresa conserve su perfume verdadero, que desaparece en cuanto se hierve la fruta, aunque sólo sea durante algunos segundos.

NOTA. — Es indispensable el lavar las fresas en abundante agua fría, para que así queden libres de toda impureza.

COMPOTA DE FRAMBUESAS. — Escoger frambuesas grandes, limpiarlas cuidadosamente y ponerlas en una terrina; cubrirlas con un jarabe al jugo de frambuesas algo caliente, tapar la terrina y dejar que se enfríe. Disponerlas en copas con su jarabe.

COMPOTA DE MELOCOTONES. — Sumergirlos un momento en agua hirviendo y luego echarlos en agua fría; quitarles la piel y cocerlos inmediatamente enteros o partidos por la mitad, en un almíbar a 18 grados, con vainilla. Disponerlos en una compotera, cubriéndolos con su propio almíbar.

COMPOTA DE PERAS. — Escoger peras muy maduras de tamaño mediano, mondarlas, hermosearlas y cocerlas en un almíbar ligero a 12 grados, con vainilla.

Algunas clases de peras de carne fuerte se cuecen corrientemente con vino tinto y azúcar, perfumándolas con corteza de limón y una pizca de canela.

COMPOTA DE MANZANAS. — Para la compota pueden emplearse cualquier clase de manzanas, pero es preferible utilizar las camuesas y las reinetas de carne blanca. Si se cuecen enteras, quitarles el corazón, pelarlas, hermosearlas, echarles jugo de limón y dejarlas un momento en agua fría. Cocerlas en seguida en un almíbar a 12 grados, con vainilla; vigilarlas con mucho cuidado mientras se cuecen para retirarlas en el momento que alcancen el grado de cocción deseado.

COMPOTA DE CIRUELAS PASAS. — Ponerlas en remojo con anticipación; cocerlas a fuego lento en vino tinto y agua por partes iguales, y 125 gramos de azúcar por libra de ciruelas, una pizca de canela y corteza de limón a discreción.

COMPOTA DE CIRUELAS CLAUDIAS. — Escogerlas un poco fuertes, quitarles los huesos; escalfarlas, sin hervir, en un almíbar a 18 grados, con vainilla. Disponerlas en compotera.

CONFITURAS

Con esta denominación genérica se comprenden principalmente: 1.º Las preparaciones en que la fruta se trabaja directamente con el azúcar; 2.º Aquellas en las que el mismo jugo de la fruta, al combinarse con el azúcar, forma la jalea.

La cantidad de azúcar que deba emplearse depende de que la fruta sea más o menos dulce; sin embargo, para las frutas ácidas, la cantidad de azúcar debe ser siempre en proporción igual a su peso.

Si se pone demasiado azúcar, se disminuye el aroma de la fruta y se produce la cristalización al cabo de poco tiempo; si se pone demasiado poco, para poder alcanzar el grado deseado hay que proseguir la cocción durante más tiempo, con lo cual desaparece también el aroma de la fruta, al quedar sometida a una evaporación demasiado prolongada. Por otra parte, si la cocción no se lleva exactamente hasta el grado necesario, es cuando se produce la fermentación en breve plazo.

Para la regulación de las proporciones del azúcar en la preparación de las confituras debe guiarse uno por la fruta misma.

COCCIÓN DE LAS CONFITURAS ENVASADO Y CIERRE

El tiempo de duración de la cocción de una confitura, mermelada o jalea, es imposible determinarlo exactamente, ya que no sólo depende de la intensidad del fuego sino también de la mayor o menor cantidad de agua vegetativa que lleven las frutas. Como principio conviene siempre cocer la fruta a fuego vivo, con lo cual conserva mejor su color.

Sin embargo, a menos que se preste una vigilancia continua y se tenga mucho cuidado, una confitura en la que deban conservarse enteros los pedazos de fruta, no debe hacerse con mucho fuego, pues se corre el riesgo de que se queme. En cambio, cuando se trata de jaleas, en las que sólo se emplea el jugo de las frutas, deben hacerse con fuego fuerte, para llegar lo más rápidamente posible al grado que indica que la cocción está a punto.

Este grado es el mismo para todas y se conoce como sigue:

Cuando el vapor sale con menor densidad y el hervor es menos intenso, quiere decir que la evaporación se ha producido ya, y que el punto de cocción está próximo. A partir de este momento hay que meter con frecuencia la espumadera en el cazo. Al principio, la confitura que está adherida a la espumadera se desprende fácilmente, luego, más

tarde, puede observarse como se corre hacia el filo de la espumadera y se desprende lentamente en gotas alargadas y espaciadas.

Este es el momento en que la confitura está en el punto de cocción requerido.

Tan pronto como se alcance el grado indicado, retirar las confituras del fuego. Dejar que pase la fuerza del calor durante siete u ocho minutos, y pasarlas entonces en potes, calentándolos gradualmente si son de cristal, para evitar que estallen.

Al día siguiente, y encima de la misma confitura, poner sobre cada pote un disco de papel blanco bañado en glicerina rectificada. Seguidamente tapar herméticamente los potes con un papel doble, atado con un cordelito alrededor del cuello y conservarlo en lugar seco.

CONFITURA DE ALBARICOQUES. — Escoger de preferencia albaricoques de secano, muy maduros; partirlos por la mitad, romper los huesos para sacar las almendras, pelarlas y dividirlas en trozos.

Calcular 375 gramos de azúcar de terrón por cada 500 gramos de fruta. Poner el azúcar en un cazo con dos decilitros de agua por cada kilo de azúcar. Cuando esté disuelto hacerlo hervir durante algunos minutos y espumarlo bien.

Añadir los albaricoques, cocer a fuego no muy vivo, removiendo continuamente, sobre todo al final, cuando la confitura corre el riesgo de pegarse en el fondo del cazo. Retirarla del fuego tan pronto como la cocción haya llegado al punto deseado, según se ha indicado antes; mezclar entonces las almendras con la confitura y ponerla en botes.

CONFITURA DE CEREZAS. — Deshuesar las cerezas, pesar 750 gramos de azúcar por cada kilo de fruta; si ésta no fuese muy dulce ponerla por partes iguales. Echar el azúcar en el cazo, humedecerlo con agua para que se disuelva y hacerlo hervir durante cinco minutos, espumándolo cuidadosamente. Añadir las cerezas y medio litro de zumo de grosellas; cocerlas a fuego vivo hasta que se compruebe que ha alcanzado el grado de cocción deseado.

NOTA. — Cuando comienzan a hervir las frutas hay que tener mucho cuidado de quitar por completo la espuma que se forma, porque no sólo enturbiaría la confitura, sino que podría ser causa de fermentación.

CONFITURA DE FRESAS. — Las fresas son muy delicadas para su manipulación; entre las diferentes maneras de prepararlas, recomendamos la siguiente como más sencilla y rápida:

Limpiar las fresas que deben estar en su punto de madurez; como esta fruta acostumbra a contener muchas impurezas, es conveniente sumergirla en abundante agua fría; retirarlas rápidamente y escurrirlas. Pesar 375 gramos de azúcar por cada 500 gramos de fruta. Poner el

azúcar en un cazo, rociarlo con agua para que se disuelva y cocerlo a punto de bola (ver *Cocción del azúcar),* teniendo cuidado de espumarlo muy bien al comenzar a hervir. Echar las fresas en este azúcar; poner el cazo a un lado del fuego durante siete u ocho minutos, es decir, hasta que el agua de la fruta haya disuelto el azúcar, convirtiéndolo en jarabe. Escurrir las fresas sobre un tamiz. Continuar vivamente la cocción del jarabe hasta que empiece a comprobarse que se aproxima al grado previsto. En ese momento volver a poner las fresas en el jarabe durante cinco minutos, es decir, hasta que se haya logrado el grado final.

Llenar los potes poco a poco, para que las fresas queden bien repartidas por todos lados y no suban en masa a la superficie, como ocurre cuando los botes se llenan demasiado de prisa.

CONFITURA DE NARANJA. — Escoger naranjas que tengan un buen color, sin manchas, con la piel bastante gruesa y blanda. Pincharlas hondo con un palito puntiagudo para facilitar la cocción y echarlas en un cazo de agua hirviendo. Dejarlas hervir durante media hora, y luego escurrirlas, enfriarlas y tenerlas bajo un grifo con agua corriente durante doce horas, o sumergirlas en agua fría que debe renovarse a menudo, durante dieciocho o veinte horas. Esta inmersión tiene por objeto el reblandecer por completo la corteza y quitarle el amargo.

A continuación, escurrirlas, cortarlas en cuartos u octavos, quitarles las pepitas y los filamentos y pasarlas por un tamiz grueso.

Pesar igual cantidad de azúcar que el peso del puré de naranja. Disolver el azúcar en un cazo y dejarlo hervir durante cinco minutos, espumándolo bien.

Añadirle entonces el puré de naranjas y un decilitro y medio de buen jugo de manzanas por cada 500 gramos de puré.

Durante la primera parte de la cocción debe espumarse con el mayor cuidado; en la segunda parte hay que remover constantemente con la espátula, hasta que se compruebe que la confitura está en su punto.

NOTA. — En último momento se acostumbra a añadir a esta confitura una cantidad prudencial de piel de naranja, cortada en juliana y bien hervida.

Otro modo de prepararla. — Remojar las naranjas durante veinticuatro horas en agua corriente. Cocerlas enteras en agua hasta que una pajita pueda atravesar la piel. En este momento, retirarlas y meterlas en agua fría. Cuando se hayan enfriado bien y estén firmes de nuevo, cortarlas en rebanadas finas y quitarles las pepitas.

Pesar la fruta y la misma cantidad de azúcar, poner el azúcar en un cazo, humedecerlo con agua y dejarlo hervir durante cinco minutos, espumándolo cuidadosamente.

Añadir entonces las naranjas cortadas y dos decilitros de jugo de manzanas por cada 500 gramos de fruta; continuar la ebullición removiendo constantemente hasta que se compruebe que está en el punto deseado.

NOTA. — A mucha gente le gusta la confitura de naranja un poco amarga, y, en ese caso, se añaden algunas naranjas amargas. Pero la mejor mermelada de naranjas es la que se hace solamente con naranjas amargas y jugo de manzanas.

CONFITURA DE CIRUELAS. — Escoger la fruta que tenga un buen color dorado; las mirabeles son quizás las mejores para este uso.

Cuando se haga con ciruelas claudias, si se quiere que conserven el color verde, no deben hacerse más de cuatro kilos de una vez y no poner nunca a macerar por anticipado el azúcar y la fruta juntos, porque esto daría a la confitura un color negruzco.

Emplear el procedimiento explicado para la Confitura de Albaricoques.

CONFITURA DE TOMATES. — Esta confitura puede hacerse con la pulpa pasada por un tamiz o con los tomates simplemente desmenuzados, después de haberlos pelado y quitado las pepitas.

Primer sistema. — Desmenuzar los tomates y pasarlos por un tamiz. Poner en un cazo el puré que resulte; hacerlo hervir durante cinco o seis minutos, removiéndolos con la espátula. A continuación echarlo sobre una servilleta colocada sobre un cuenco, como para colar una jalea, y dejarlo que se escurra por completo. Una vez escurrido, pesar la misma cantidad de azúcar que el peso de la pulpa. Poner el azúcar en el cazo con un poco de agua; dejarlo disolver y cocerlo a punto de bola, teniendo mucho cuidado en espumarlo bien cuando comience a hervir.

Si se desea, se podrá poner una vaina de vainilla en el azúcar en el momento de ponerlo a cocer.

En cuanto el azúcar alcance el punto indicado, añadir la pulpa del tomate y un decilitro y medio de jugo de grosellas por cada 500 gramos de pulpa; es indispensable esta adición de jugo de grosellas.

Poner el cazo sobre fuego vivo y remover sin parar, hasta que se compruebe que se ha alcanzado el punto deseado.

Segundo método. — Escoger tomates de carne firme, sumergirlos durante algunos segundos en agua hirviendo, retirarlos y meterlos en agua fría; quitarles la piel, partirlos por la mitad al través, quitarles cuidadosamente las semillas y cortar los tomates a pedazos.

Pesar la misma cantidad de azúcar que de pulpa. Poner el azúcar en el cazo con dos decilitros de agua por cada kilo de azúcar; cuando

esté disuelto, dejarlo hervir durante algunos instantes y espumarlo bien.

Añadir la pulpa de tomate y la corteza de un limón por cada tres kilos de pulpa, o un limón en rodajitas muy finas; cocer a fuego vivo removiendo continuamente y evitar que la confitura se agarre al fondo del cazo. Retirar del fuego en cuanto se haya logrado el grado de cocción deseado.

Tercer método. — Después de pelarlos, dividirlos en cuartos; quitarles las pepitas, colocarlos por pisos en una marmita de tierra, espolvoreando cada hilera con azúcar ligeramente humedecido. (Calculando 800 gramos del azúcar humedecido por cada kilo de fruta). Añadir a discreción algunas rodajitas de limón. Tapar la marmita, ponerla en el horno a fuego lento y darle de dos horas y media a tres de cocción. Vigilar mientras se cuece para que no se queme.

Una vez retirada la marmita del horno, se guarda, conservando la confitura en el mismo recipiente.

NOTA. — En algunos casos se añade a los tomates un cuarto de litro de vino blanco por kilo de tomate, o la misma cantidad de buen vinagre de vino.

JALEAS DE FRUTAS FRESCAS

JALEA DE CORINTOS. — Escoger corintos muy maduros, desgranarlos y poner los granos en un cazo con medio vaso de agua por cada kilo de fruta y dejando el recipiente en un rincón del fuego para que la fruta se derrita. Durante este proceso, revientan las pieles de los granos y el jugo se esparce por el cazo; a continuación se echan los corintos sobre un tamiz colocado encima de una terrina, lo que resulta mucho más fácil que machacarlos y retorcerlos dentro de un lienzo para extraerles el jugo.

Pesar 850 gramos de azúcar por cada litro de jugo; poner el azúcar en el cazo, hacer que se disuelva con un poco de agua y cocerlo a punto de bola, espumándolo cuidadosamente. Añadir el jugo de los corintos, y si se desea, dos decilitros de jugo de grosellas blancas por cada litro de jugo de corintos.

Dejarlo durante algunos minutos en un rincón del fuego para que, sin prisas, se vaya produciendo la mezcla del azúcar con los jugos de frutas; a continuación cocer la jalea a fuego vivo hasta que se obtenga el grado de consistencia deseado y espumándolo cuidadosamente.

NOTA. — El añadir jugo de grosellas al jugo de corintos no tiene otra finalidad que atenuar el color negro; puede por tanto suprimirse.

JALEA DE MEMBRILLO. — Escoger membrillos bien maduros,

cortarlos a pedazos, pelarlos, quitarles las pepitas y echarlos en una terrina con agua fría.

A continuación ponerlos en un cazo con aproximadamente un litro de agua por cada 500 gramos de fruta ya limpia, y cocerlos suavemente sin tocarlos ni removerlos. En cuanto estén cocidos echarlos sobre un tamiz colocado sobre una terrina y dejarlos escurrir.

Poner de nuevo el jugo en el cazo con 800 gramos de azúcar por cada litro de jugo; dejar que se disuelva el azúcar, cocer entonces a fuego vivo hasta que se consiga el grado deseado, teniendo cuidado de espumarlo bien.

En cuanto esté cocida la jalea, colarla a través de una muselina extendida sobre una terrina, única forma de conseguir que resulte muy límpida.

JALEA DE GROSELLAS. — Escoger dos tercios de grosellas rojas y un tercio de grosellas blancas.

Separar las grosellas del racimo con la ayuda de un tenedor, y pesar un kilo de azúcar por cada kilo de fruta ya limpia.

En un cazo, hacer que se disuelva el azúcar con un poco de agua; cocerlo a punto de bola, teniendo cuidado de espumarlo bien al empezar la ebullición.

Echar las grosellas en el azúcar, tener el cazo en un rincón del fuego durante siete u ocho minutos para que el jugo salga de los granos; a continuación cocer a fuego vivo hasta que se consiga el grado deseado, espumando siempre con mucho ciudado. Echarlo entonces en un tamiz colocado sobre una terrina y en cuanto esté colada, ponerla en potes.

NOTA. — Si se desea, se puede añadir a las grosellas 100 gramos de frambuesas por cada kilo de grosellas.

JALEA DE GROSELLAS EN FRÍO. — Escoger unas grosellas rojas, machacarlas y colarlas a través de un lienzo.

Al jugo que resulte añadirle un kilo de azúcar lustre por kilo de jugo y dejarlo al fresco durante dos o tres horas, teniendo cuidado de removerlo con frecuencia con una cuchara para facilitar que se disuelva el azúcar. Llenar los potes y tenerlos al descubierto durante dos o tres días.

A continuación, taparlos como de costumbre y dejarlos a pleno sol durante dos días, es decir, dos o tres horas cada día.

NOTA. — Esta jalea es muy delicada y puede estropearse fácilmente, por lo que debe conservarse en lugar muy seco.

JALEA DE NARANJA. — Para hacer un litro de jalea de naranjas se necesitan 12 buenas naranjas de un peso medio de 150 gramos, dos

decilitros de jugo de manzanas, 500 gramos de azúcar y una cucharada bien llena de azúcar de naranja rayado.

Preparación: Prensar bien las naranjas y filtrar el zumo, disolver el azúcar con unas gotas de agua, añadir al azúcar el zumo de las naranjas y el jugo de manzanas; cocer la jalea como las anteriores y dejar que se enfríe durante diez minutos, añadir el azúcar de naranja y ponerla en potes.

Si se desea, se puede añadir a esta jalea una juliana muy fina de corteza de naranja.

JALEA DE MANZANA. — Elegir manzanas reinetas, partirlas en cuartos y ponerlas en un cazo con cinco decilitros de agua por cada 500 gramos de fruta.

No cocerlas ni muy de prisa ni demasiado lentamente. En cuanto estén cocidas colar el jugo sin prensar la fruta. Decantar el jugo, ponerlo en el cazo con 900 gramos de azúcar y un cuarto de vaina de vainilla por litro de jugo. Cocerlo y colarlo con una muselina como la Jalea de Membrillo.

Bebidas de mesa

Entre otras diversas bebidas, tales como la cerveza y la sidra, el vino es la más conveniente a todos los temperamentos.

El vino es un estimulante nervioso, no sólo debido al alcohol que contiene, sino también por su aroma y otros elementos que lo componen.

El vino añejo, a dosis moderadas, es un alemento reparador, una bebida higiénica. En cambio, los vinos jóvenes del año acostumbran a tener un exceso de acidez que puede molestar a algunas personas de estómago delicado.

BEBIDAS DIVERSAS

BAVARA (Bavaresa). — Trabajar en una cacerola 250 gramos de azúcar en polvo con ocho yemas de huevo, hasta que la mezcla forme cintas.

Añadirle primero un decilitro de jarabe de culandrillo, luego medio litro de té recién hecho e hirviendo, y a continuación igual cantidad de leche también hirviendo, batiéndolo todo con un batidor para que la bebida se haga espumosa. Por último, completar con dos decilitros de kirsch o de ron.

Si la Bavaresa (Bavara) es de vainilla, de naranja o de limón, poner en infusión el perfume en la leche, con un cuarto de hora de anticipación. Si es de chocolate, hacerlo disolver y añadirle la leche perfumada con vainilla. Si es de café, poner en infusión en la leche 100 gramos de café recién tostado y molido, o perfumar con medio litro de café recién hecho.

La Bavaresa se sirve en vasos especiales y debe estar espumosa.

BISHOFF. — Poner en un recipiente de barro una botella de champaña, una vaso de vino lleno de infusión de tila, una naranja y medio limón cortado en rodajas finas, y suficiente cantidad de almíbar a

32 grados para ajustar la mezcla a 18 grados. Dejarlo macerar al fresco durante una hora. A continuación pasarlo por el chino fino, helar en la sorbetera como si se tratara de un granizado y completar con cuatro vasitos de coñac.

Servir en vasos de ponche.

CAFÉ A LA CREMA HELADO. — Echar poco a poco tres cuartos de litro de agua hirviendo, sobre 300 gramos de café recién molido y colarlo lentamente. Poner este café en un recipiente de barro con 600 gramos de azúcar; dejar que se disuelva el azúcar y que se enfríe el café. Añadir entonces un litro de leche hervida perfumada a la vainilla, muy fría, y medio litro de crema muy fresca.

Helar en la sorbetera. Servir en copas muy frías.

CAFÉ HELADO. — Preparar un buen café negro, según los mejores métodos, y bastante fuerte. Azucararlo moderadamente y helarlo en la sorbetera.

Servirlo en vasos de sorbete.

NARANJADA. — Para un litro, prensar el jugo de cuatro naranjas y un limón; añadir dos decilitros de almíbar a 28 grados, un trozo de corteza de naranja y el agua necesaria para completar el litro. Colarlo con un tamiz fino y ponerlo a enfriar en el refrigerador.

Esta bebida debe marcar de 10 a 12 grados en el pesajarabes.

LIMONADA. — Proceder tal como se indica para la naranjada, empleando limones en lugar de naranjas.

BEBIDAS FRESCAS. — Tanto las cerezas, como las grosellas y las frambuesas, se preparan en la misma forma que las naranjas.

MARQUESA DE CHAMPAÑA.—Preparar la composición siguiente: medio litro de almíbar a 30 grados, medio litro de jugo de piña, y añadirle champaña en cantidad suficiente para que la mezcla se reduzca a 15 grados aproximadamente, y ponerlo a helar como un sorbete. Completar con tres o cuatro cucharadas de merengue. Trabajar bien la mezcla para hacerla espumosa. Servir en vasos de sorbete.

SPRINCHADO. — Preparar una composición para helado de frutas a 18 grados y helarla en la sorbetera. Cuando esté a medio helar, añadirle cinco o seis cucharadas de merengue por cada litro de composición y trabajarla bien para que se vuelva espumosa y bastante consistente. Servir en vasos de sorbete.

SPRINCHADO DE LIMÓN. — Medio litro de almíbar a 30 grados, al que se mezcla el jugo de seis limones y bastante agua de Seltz, o mejor champaña, para rebajar la composición a 18 grados; helarla en la sorbetera y completarla con cinco o seis cucharadas de merengue, trabajándola a fondo para que la composición se vuelva espumosa. Servir en vasos para sorbetes.

PONCHE HELADO A LA ROMANA. — Este ponche se prepara de distintas maneras, pero la más sencilla es la siguiente: Hacer una preparación para sorbete de limón a 20 grados, al que se añade el jugo de dos naranjas por cada litro de preparación y un decilitro de ron. Helarla en la sorbetera y completarla con cinco o seis cucharadas de merengue, trabajándolo a fondo para hacer que el ponche sea espumoso.

Servirlo formando montículos, en copas para sorbete y añadir en cada copa una buena cucharada de ron añejo.

PONCHE MARQUESA. — Poner en una cazo un litro de vino de Sauternes, 200 gramos de azúcar, una corteza de limón y un clavo de especia; dejar disolver el azúcar, calentar el vino hasta que se cubra de una ligera capa de espuma blanca; echarlo en una ponchera después de haber retirado la corteza de limón y el clavo de especia.

Añadir dos decilitros y medio de coñac caliente, prenderle fuego y dejarlo arder hasta que se consuma.

Servir con un rodaja de limón en cada vaso.

PONCHE AL TÉ, CALIENTE. — Cortar la corteza de una naranja y la de un limón; ponerlas en una tazón, espolvorearlas con azúcar, dejarlas en maceración durante un cuarto de hora y rociándolas con un vaso de agua tibia.

Embeber con agua fría 500 gramos de azúcar dispuestos en un recipiente apropiado; añadirle el zumo de la naranja y el del limón a los que se había cortado la corteza, y media botella de coñac; ponerlo a calentar e inflamar el líquido; cuando se hayan extinguido las llamas, añadirle la infusión de las cortezas coladas por el chino y cinco decilitros de una buena infusión de té preparada en el último momento.

NOTA. — Si se desea que el ponche sea menos fuerte, se podrá aumentar la cantidad de la infusión de té.

VINO CALIENTE. — Echar una botella de buen vino tinto sobre 200 gramos de azúcar puesto en un cazo, y dejar que el azúcar se disuelva. Añadirle la corteza de un limón, un trozo de canela y de

macis (corteza de nuez moscada), y un clavo de especia. Calentar el vino hasta que se cubra de una ligera capa de espuma blanca y colarlo por el chino fino.

Servir una rodaja de limón en cada vaso.

VINO CALIENTE A LA NARANJA. — Sobre 300 gramos de azúcar echar dos decilitros de agua hirviendo. Añadir la corteza de una o dos naranjas y dejarlo en infusión durante un cuarto de hora. Quitar la corteza y mezclar con la infusión una botella de vino tinto caliente: Borgoña o Burdeos.

Servir una rodaja de naranja en cada vaso.

VINO A LA FRANCESA. — Poner en una ensaladera 250 gramos de azúcar, rociándolo con algunas cucharadas de agua para que se disuelva.

Añadir una botella de vino tinto de Burdeos y un limón cortado en rodajas finas, a la que se habrán quitado las pepitas. Remover bien con un cucharón y servir con una rodaja de limón en cada vaso.

NOTA. — Se puede añadir medio litro de agua de Seltz, o también, limonada o gaseosa.

RATAFÍAS

Las Ratafías, muy apreciadas en otros tiempos, no están muy en boga hoy en día, lo que es muy de lamentar.

La Ratafía se prepara con toda clase frutas.

Para hacerla, se pone la fruta elegida en un garrafón, cubriéndola con aguardiente blanco y el recipiente bien cerrado se expone al sol durante cuarenta días.

Se decanta entonces el licor, se añaden tres decilitros de almíbar a 30 grados, por cada litro de jugo, luego se filtra y se pone inmediatamente en botellas que se tapan.

RATAFÍA DE CEREZAS SILVESTRES. — Escoger tres libras de cerezas silvestres muy maduras, quitarles los rabos y los huesos; machacar aproximadamente la mitad de los huesos, ponerlos en una botella y cubrirlos con aguardiente blanco para hacer una infusión por separado.

Poner las cerezas en un garrafón del tamaño necesario, cubrirlas con cuatro litros de aguardiente. Una vez bien cerrado el jarro, exponerlo al sol durante cuarenta días.

Reunir entonces las dos infusiones, huesos y cerezas, colarlas con

un colador fino, mezclarles dos libras de azúcar de terrón ligeramente embebido en agua. En cuanto el azúcar esté bien derretido, colar el licor con papel filtro y ponerlo en botellas.

LICOR DE FRESAS Y FRAMBUESAS PREPARADO EN POCAS HORAS. — Escoger de 500 a 600 gramos de fresas bien maduras y perfumadas; limpiarlas cuidadosamente, ponerlas en una vasija de porcelana con 300 gramos de frambuesas muy maduras y bien frescas.

Por separado, con 400 gramos de azúcar, preparar un jarabe a 30 grados perfumado a la vainilla y con algunos granos de coriandro, dejar enfriar el jarabe durante algunos minutos y echarlo sobre la fruta. Tapar la vasija y dejarlo en maceración durante tres o cuatro horas.

Sobre un recipiente poner un cedazo de tela metálica fina, y sobre ésta un trozo de muselina, más grande que el cedazo; echar en ella las frutas y el jarabe, y dejarlo colar lentamente para que salga bien claro.

Mezclar entonces el jarabe que se ha obtenido con un litro de coñac añejo y ponerlo en botellas.

NOTA. — Con la pulpa de la fruta hacer una mermelada.

He observado que las infusiones hechas con jarabe, mezcladas después con un buen coñac, tienen la ventaja de conservar mejor el sabor de las frutas y de hacerse rápidamente.

ÍNDICE GENERAL

Págs.

Introducción... 5
Vocabulario de términos de cocina. 9

SALSAS

Capers sauce.. 31
Crema agria... 30
Fondo blanco sencillo 16
Fondos de ave 16
Fondos de cocina 15
Fondos de ternera oscuros... 16
Fondos oscuros... 15
Gelatina de carne 17
Jugo de ternera al arrurruz 17
Jugos... 15
Puré soubise... 30
Rubio claro 18
Rubio oscuro 18
Rubios (Roux) 18
Salsa al curry 28
» » vino blanco 31
» Alemana 21
» Aurora.. ... ... 26, 28
» Bearnesa 26
» Bechamel... 21
» Bordelesa... 23
» Borgoñesa.. 23
» Bretona. 23
» Cardenal 27
» Cazadora 24
» Cumberland 35
» Chantilly 34
» Chaudfroid aurora. 27
» » blanca corriente. 27
» » rubia... 27
» Choron (Bearnesa con tomate)... 26
Salsa de alcaparras... ... ... 27, 31
» » apio.. 31
» » arándano 31
» » camarones... 28
» » cerezas... 23

Págs.

Salsa de corzo. 24
» » crema a la Inglesa 32
» » grosella... 28
» » huevos a la Inglesa 32
» » mantequilla. 27
» » » a la Inglesa. 31
» » manzanas 32
» » menta 36
» » mostaza... 30
» » naranja para el pato asado. 22
» » ostras. 29
» » pan... 32
» » perejil 32
» » pimentón 28
» » pimienta. 25
» » rábanos silvestres... 36
» » » » con nueces... 34
Salsa de salvia y cebollas... 33
» » tomate... 22
» » tuétano... 25
» Diabla... 24
» Diplomática 28
» Española 19
» Gran Montero (Grand Veneur).. 25
Salsa Holandesa.. 29
» India 28
» Italiana de champiñones ... 25
» Joinville 29
» Marfil... 29
» Mayonesa... 33
» media glasa 20
» » » atomatada 20
» Mornay. 29
» Muselina 29
» Normanda... 30
» oscura... 19
» Parisién. 21
» Perigueux... 25
» picante.. 25
» Reforma 32
» Remoulade. 35

	Págs.
Salsa Rica.	28
» rubia	21
» Smitane.	30
» Soubise.	30
» » con tomate..	30
» Sueca	35
» Suprema	21
» Tártara..	35
» Valois (Bearnesa con gelatina de carne)	27
» Veneciana...	30
» verde	35
» Villeroy.	31
» » con tomate...	31
» vinagreta...	34
» Yorkshire...	33
Salsas base	19
» » (grandes)	18
» blancas.	26-31
» frías	33-35
» inglesas calientes.	31-33
» » frías..	35-36
» Mayonesas diversas...	34
» oscuras compuestas... ...	22-26
Velouté simple	20

GUARNICIONES, ADEREZOS

Farsa al gratén para patés calientes.	41
» » » » » de caza...	42
» de ave, de panada a la crema...	40-42
Farsa de ave, ternera y cerdo... ...	42
» » carne de ternera, cerdo y caza.	42
Farsa de cerdo (llamada «picadillo para salchichas»)...	42
Farsa de panada con mantequilla.	40
» » perdiz a la panada	40
» » ternera y cerdo	42
» fina de ave a la crema... ...	39
» Godiveau, a la crema	41
Guarnición a la alsaciana	42
» » » borgoñesa...	43
» » » boulangère..	43
» » » casera...	43, 46
» » » financiera...	44
» andaluza.	43
» arlesiana.	43
» chatelaine	43
» chipolata.	44
» choisy	44
» favorita...	44
» flamenca.	45
» Forestière	45
» Godard...	45
» jardinera.	45

	Págs.
Guarnición macedonia...	45
» María Luisa.	46
» marquesa	46
» piamontesa...	46
» portuguesa...	46
» provenzal	46
» renacimiento.	47
» Richelieu	47
» Rossini...	47
» siciliana..	47
» Talleyrand...	47
» tolosana.	47
Guarniciones..	37, 42-48
» para pequeñas entradas...	38
Guarniciones para platos fuertes...	37
Panada de harina	38
» » pan...	38-39
» frangipane	38
Panadas	38

POTAJES

Agua de arroz	55
» » cebada...	55
» » regaliz y achicoria silvestre	55
Arroz...	56
Beef-tea....	55
Bisque de gibier.	68
Caldo de hierbas	54
Caldos refrescantes...	54-55
Consomé a la escocesa.	60
» » » Juliana.	61
» Aurora.	58
» Bonne femme..	58
» brunoise	58
» » de arroz.	59
» Carmen	59
» cazador	59
» Cenicienta.	59
» Colbert	60
» con quenefas de ave y tuétano..	63
Consomé de alones de ave.	58
» » caza	53
» » los diablitos...	60
» » rabo de buey.	62
» dominicano	60
» Elena...	61
» Flammarion	60
» francillon...	60
» Isabel...	61
» Jeanette	61
» Lorette.	61
» madrileño..	61
» Mireille	62

	Págs.
Consomé Nana	62
» para potajes claros	53
» primaveral	63
» rápido	54
» Renacimiento	63
» Sarah Bernhardt	63
» Solange	64
» Talleyrand	64
» Vladimiro	64
Crema al curry	71
» de apio	71
» » arroz	72
» » ave	72
» » camarones	66
» » cangrejos	65, 71
» » » de mar	66
» » champiñones	71
» » espárragos	70
» » langosta	67
» » langostinos	67
» » lechuga	71
» » pimentón rojo	72
» » pollo a la Reina	70
» escocesa	71
Cremas	65-67, 70-73
Gelatina de carne	55
» » » para enfermos	55
Jugo de carne de buey	55
Papillas	76-83
Paprika	72, 74
Pasta de lionesa	57
Pastas diversas para potajes claros	56
» italianas	56
Perlas del Japón	56
Petite marmite	51
Pot-au-feu	50
» provenzal	52
Potaje Bagration	70
» cocky-lecky	78
» Colette	82
» de la Champaña	82
» » rabo de buey	62
» Delisia	82
» Derby	81
» Embajador	81
» falsa tortuga	79
» Faubonne	81
» Fémina	81
» Georgette	82
» Germiny	81
» jubilado	82
» Lamballe	82
» Madelón	82
» menestra	78
» mock-turtle	79
» Mulligatawny	79
» Rejane	82
» ruso	79
Potaje Saint-Germain	70
» salud	82
» stschy	79
» Thourin	78
» Windsor	83
Potajes	49-83
» de legumbres	76-83
» especiales ligados	76-83
» extranjeros	78-80
» ligados	65
Poule-au-pot del rey Enrique IV	51
Poule-au-riz del rey Luis Felipe	51
Profitroles para potajes	57
Pucheros	76-83
Puré Crécy	67
» de apio	67
» » calabaza a la burguesa	69
» » » » casera	69
» » » con arroz	69
» » camarones	66
» » cangrejos	65
» » » de mar	66
» » caza	68
» » guisantes frescos	68
» » » secos	81
» » judías blancas	80
» » langosta	67
» » langostinos	67
» » lentejas	80
» » pollo a la Reina	70
» » Parmentier	68
» » portugués	69
Purés	65-70
» de legumbres secas	80-83
Royal a la crema	57
» de ave	57
» » tomate	57
» para consomé	56
Sagú	56
Salep	56
Sémola	56
Sopa a la albigense	76
» » » auvernesa	76
» » » bearnesa	77
» » » bonne femme	76
» » » Delfina	77
» » » paisana	77
» de cebollas	77
» escaldada	78
» italiana	78
» para convalecientes	82
» provenzal	78
Sopas	76-78
Tapioca	56
Velouté al curry	74
» de pescado al curry	75
» » tomate	74
Veloutés	65, 73-75

HORS-D'OEUVRE (ENTREMESES)

	Págs.
Aceitunas	96
» negras	96
» rellenas	96
Alcachofas a la griega	86
Anchoas con pimientos	85
Anguilas a la provenzal	86
» al vino blanco y pimentón rojo	85
Apio silvestre	91
Arenques a la livonesa	93
» al estilo de Dieppe	93
» enrollados	93
Barquitas	87
Caballas marinadas	94
Canapés	90
» de anchoas	90
Caviar	90
Cebollas a la oriental	96
Cerezas en vinagre	91
Cóctel de melón	94
» » ostras	94
Col lombarda	92
» roja	92
» verde en popietas	92
Coliflor a la griega	92
Cremas para «hors-d'oeuvres»	92
Champiñones de cultivo, al vino blanco	91
Champiñones de cultivo, con tomate	91
Ensalada Bergerette	97
» brasileña	98
» catalana	98
» de buey a la parisién	98
» » pies de cordero y pies de ternera	99
Ensalada de remolacha a la crema	90
» italiana	98
» midinette	98
» monegasca	98
» niçoise	98
» Otero	98
» paisana a la provenzal	99
» Rejane	99
Ensaladas	97
Entremeses	84-100
» calientes	84
» fríos	84, 85-87
Eperlanos marinados	93
Filetes de arenque	93
Hors-d'oeuvres	84-100
Huevas de mújol	97
Huevos rellenos	95
Mejillones	95
Melón Cantalup	94
» frapé al Oporto	95
Melones confitados en vinagre	95
Morro y paladar de buey	95
Muselina de foie-gras	88, 121
» » hígados de ave	89
» » huevos	89
Pechugas de oca ahumada	96
Pepinos	92
Pimientos dulces	96
» rojos	96
Puerros a la griega	96
Puré de aves	88
» » jamón y de lengua	88
» » perdiz	88
» Preparación de	88
Rábanos negros	97
» rosados	97
Rellenos	88
» especiales para barquitas y tartaletas	88
Remolacha a la provenzal	90
» para entremeses y ensaladas	89
Salmonetes a la oriental	97
Salsas de tomates para entremeses	99
Sesos a la Ravigote	91
Setas marinadas	91
Tartaletas	87
» de atún	99
Tomates fantasía	99
Truchas a la tirolesa	100

HUEVOS

Costillitas de huevo	113
Cromesquis de huevos	114
Huevos	101-121
» a la alsaciana	121
» » » americana	101
» » » andaluza	121
» » » Aumale	121
» » » castellana	105
» » » diabla	102
» » » inglesa	101
» » » parmesana	103
» » » portuguesa	103
» » » Villeroy	107
» al plato	101
» benedictinos	105
» Bercy	102
» cazador	102
» Cluny	102
» Colette	105
» con bacón	101
» » camarones a la danesa	105
» duros	113-114
» » rellenos	114
» en cazuela	108-109

	Págs.
Huevos en cocotte...	108-109
» » » a la crema... ...	108
» » » con tomate.. ...	109
» » » Mireya...	108
» » » Rachel...	108
» » » Rosamunda.. ...	108
» » gelatina...	120
» » mantequilla negra... ...	102
» » molde.	109-110
» » sartén.	101
» fríos...	119-121
» fritos..	103-104
» » a la Cavour	103
» » » » francesa	104
» » » » servia...	104
» Isaline	102
» Jeanne Granier.	102
» Meyerber	102
» Mireya...	103
» Mistral...	102
» moldeados Cecilia.	109
» » Polignac	110
» mollares..	104-108
» » con gelatina... ...	121
» pasados por agua...	110
» pochés	104-108
» » a la borgoñesa. ...	105
» » » » cardenal... ...	105
» » » florentina.. ...	105
» » » nicoise	107
» » » » Reina..	107
» » aurora...	104
» » con gelatina	121
» » » tuétano	107
» » Gran Duque	106
» » gratinados...	106
» » Maintenon...	106
» » Manon...	106
» » Mornay.	106
» » Orleans..	107
» provenzal	103
» revueltos.	110-113
» » a la Madelón ...	112
» » Catalina..	111
» » con champiño-nes...	112
Huevos revueltos con puntas de espárrago.	112
Huevos revueltos con tomate	112
» » » trufas..	112
» » Georgette.	111
» » Grand'mère... ...	111
» » Verónica...	112
» » Víctor Manuel ...	113
» Richelieu	121
» Rigoletto.	121
» Stanley...	107
Tortilla a la casera..	119

	Págs.
Tortilla a la crepe...	119
» » » española	116
» » » Grand'mère	116
» » » provenzal..	118
» » » finas hierbas...	116
» al queso.	116
» con setas	115
» de acederas.	118
» » alcachofas...	115
» » anguilas..	117
» » atún..	118
» » cebolla a la lionesa ...	118
» » champiñones	115
» » espinacas	115
» » hígados de ave	116
» » jamón	116
» » puntas de espárrago...	119
» » riñones...	118
» » setas..	117
» » tocino	116
» » trufas	119
» » tuétano...	117
» muselina.	117
» Nantua...	117
» Parmentier...	118
» Rossini...	118
» sencilla...	115
Tortillas	114-119
Volován de huevos...	114

PESCADOS, MARISCOS, RANAS, TORTUGAS

Abadejo	138-139
» a la parrilla.	138
» » » portuguesa	139
» frito...	139
» hervido...	138
Alosa...	123
» a la parrilla	123
Anchoas	137
Anguila a la molinera...	124
» » » poulette	124
» de mar...	140
» frita..	124
Anguilas...	124-126
» a la matelote..	124
» » » provenzal	125
» » » tártara	125
» con espinacas a la niçoise.	136
Arenques.	141
» rellenos.	141
Aspic de bogavante..	182
» » » a la rusa... ...	182
» » langostinos a la rusa ...	184
Atún fresco...	168
Bacalao	146-148
» a la inglesa.	146

Págs.

Bacalao a la lionesa. 147
» » » provenzal.. ... ... 138, 147
» con bechamel... 146
» » espinacas a la florentina.. 148
Bacalao con mantequilla negra ... 146
» fresco 138-139
» frito.. 147
Barbillón... 126
» a la bonne-femme 127
» » » molinera. 127
» » » parrilla... 127
» al horno 127
Barbo en caldo corto a la menagère. 126
Barbos. 126-127
Bogavante. 176-182
» a la americana.. 176
» » » » sin caparazón. 177
Bogavante a la bordelesa... 177
» » » crema... 178
» » » francesa 179
» » » Newburg... 180
» » » parrilla. 179
» cardenal... 177
» Clarence.. 178
» cocido. Preparación con el 181
Bogavante con salsas diversas ... 183
» en conchas a la Mornay.. 178
Bogavante en crudo. Preparación con el... 180
Bogavante frío 182-183
» hervido a la holandesa. 180
» Termidor. 181
» Victoria... 181
Boquerones 150-151
Brandada de bacalao 148
» » » trufada... 148
Bullabesa a la marsellesa... 136
» de bacalao seco... 137
Caballa 142-143
» a la inglesa. 142
» » » parrilla. 142
» » » provenzal... 142
» frita... 143
Cadgery de rodaballo 169
Camarones al curry.. 172
» » paprika rosa. 173
» fritos. 173
Cangrejos.. 173-176
» a la bordelesa 174
» » nado 174
» de mar a la inglesa... ... 172
Caracoles.. 187-188
» a la borgoñesa 187
» al estilo Gourmand... ... 188

Págs.

Caracoles salteados con tomate ... 187
Carpa.. 129
» al vino tinto... 129
Conchas de camarones.. 172
» » cangrejos a la cardenal... 174
Conchas de rodaballo al gratén ... 169
» » salmón.. 131
» Saint-Jacques.. 186
» » a la crema, gratinadas... 186
Conchas Saint-Jacques a la provenzal... 186
Congrio 140
Costillitas de salmón 131
» » » a la Pojarski. 131
Croquetas de bogavante 179
Crustáceos 172
Dorada 140
Eperlanos.. 140
» a la molinera 140
Escalopas de rodaballo... 171
Espuma de bogavante... ... ... 180, 183
» » cangrejos 175
» » pescadilla... 145
» rodaballo... 171
» fría de camarones. 173
Filetes de arenque a la inglesa ... 141
» » caballa con mejillones. 142
» » carpa a la inglesa 129
» » lenguado. 157-167
» » » a la americana. 158
Filetes de lenguado a la catalana.. 159
» » » » » dieppoise. 161
» » » » » florentina. 161
» » » » » inglesa ... 159
» » » » » normanda. 163
» » » » » oriental... 163
» » » » » paisana.... 164
» » » » » provenzal 165
» » » al curry 162
» » » Antonelli... ... 159
» » » bella molinera. 159
» » » capricho... ... 159
» » » cardenal... ... 159
» » » Clarence... ... 160
» » » con espuma de tomate... 167
Filetes de lenguado Châtelaine ... 160
» » » Chauchat. ... 160
» » » Doria.. 161
» » » en pilaf 164
» » » » popietas ... 164
» » » fríos 167-168
» » » Gran Duque.. 161
» » » gratinados bonne-femme... 161

	Págs.
Filetes de lenguado Joinville	162
» » » Marguery... ...	162
» » » Murat..	162
» » » Newburg... ...	163
» » » Orly....	163
» » » Polignac... ...	164
» » » Rachel.	165
» » » Saint-Germain	165
» » » Verónica... ...	165
» » » Victoria	166
» » » Walewska. ...	166
» » perca..	123
Haddok	140
Hígado de raya a la inglesa	149
Homard...	176-182
Langosta...	183-184
» a la parisién y a la rusa.	183
Langostinos...	184-185
Lechecillas a la périgourdine.. ...	130
» de carpa	129-130
» » » a la florentina..	130
Lechecillas de carpas a la Joinville.	130
Lenguado a la arlesiana	151
» » » casera...	154
» » » florentina...	153
» » » molinera	154
» » » normanda...	155
» » » parrilla..	153
» al gratén..	153
» » plato	156
» » » con mejillones...	156
» bonne femme	151
» Colbert	152
» Chaubertin...	152
» Dugleré...	153
» en caldo corto a la rusa.	157
» Filetes de	157
» Lutecia	154
» Mornay	155
» Murat.	155
» Richelieu..	156
» Saint-Germain	157
Lenguados	151-157
Lisa	148
Lubina	138, 148
Lucio...	127-128
» al vino tinto...	127
» con arroz...	128
» en caldo corto...	128
Mariscos...	172
Matelote de carpa	129
Mayonesa de bogavante	183
Mejillones.	185
» a la marinera	185
» » » poulette	185
» » » tolonesa	185

	Págs.
Mejillones. Preparación previa de los...	185
Merluza	139-140
Moluscos...	172, 185
Mousse de bogavante...	180, 183
» » camarones...	173
» » cangrejos	175
» » pescadilla	145
» » salmón a la crema ...	135
Muselinas de salmón a la crema ...	135
Ninfas a la aurora	189
Perca...	130
Pescadilla..	143-146
» a la inglesa...	143
» Bercy..	143
Pescadillas a la casera.	144
» » » dieppoise.	144
» » las finas hierbas ...	144
» al gratén	144
» Colbert...	143
» Diablo	143
» en su fuente.	145
pescado, Sopa de	122
Pescados...	122-189
» de agua dulce	122-136
» » mar	136-186
Pilaf de merluza	139
Platija..	139
Ranas..	172, 188-189
» a la poulette.	188
» frías	189
» fritas...	188
» salteadas a las finas hierbas.	188
Raya con mantequilla negra	148
Rodaballo	168-170
» a la crema gratinado...	169
» frío	170
» Richelieu.	169
Rodaballos a la bonne femme. ...	170
» » » fermière	171
» » » regencia	171
» almirante	170
» pequeños	170-172
Sábalo..	123
Salmón	131
» a la parrilla.	133
» » » molinera	133
» en rodajas...	131-133
» » » a la Chambord.	132
» » » » » Daumont .	132
» » » » » regencia...	132
» » » » » royale.. ...	132
» frío...	133
Salmonetes	149-150
» a la bordelesa..	149
» » » nantesa	150
» » » provenzal.	150
» al gratén	149

	Págs.
Sardinas	150-151
» con espinacas a la provenzal	150
Sopa de percas a la casera	122
» » pescado	122
Souflé de cangrejos a la florentina	150
» » » » » piamontesa	175
Souflé de cangrejos Leopoldo de Rotschild	175
Timbal de filetes de lenguado Grimaldi	166
Timbal de filetes de lenguado Richelieu	167
Timbables de colas de cangrejos	175
Tortugas	172
Truchas a la molinera	134
» de río	133-134
» » » a la bonne femme	134
Truchas de río a la paisana	134
» » » al vino tinto	134
» en azul	133
Volován de colas de cangrejos	175
» » quenefas de pescadilla cardenal	145

CARNES

Asado de buey a la inglesa	199
Barón de cordero	244
Bisté a la americana	201
» » » hamburguesa	202
» » » rusa	202
Bistés de buey	201-202
Bitoques	202
» a la rusa	202
Blanqueta de lechal	266
» » ternera a la antigua	240
Braseado de jamón	269
Brazuelo de ternera	221-222
Brocheta de riñones	249
Brochetas de hígado de ternera	225
Buey	190-220
» a la arlesiana	190
» «à la mode» frío	220
» a la provenzal	191
» » » tirolesa	192
» al gratén	190
» División del	193
» en adobe a la provenzal	217-218
» hervido	190-193
» mirotón	191
» salteado a la lionesa	191
» » Parmentier	191
Cabeza de ternera	239-240
» » » a la inglesa	239
Cabeza de ternera a la vinagreta o en aceite	240
Cabeza de ternera en tortuga	240
» » » financiera	239
Callos a la genovesa	216
» » » inglesa	215
» » » lionesa	216
» » » provenzal	216
» » » tirolesa	216
Carbonada a la flamenca	217
Carnero	243
Carnes	190-279
» asadas	218
» braseadas	218
Cassoulet	251-252
Cerdo	267-279
Cola de buey	213-215
» » » a la auvernesa	213
» » » » » Hochepot	214
» » » » » parrilla	214
» » » adobada a la provenzal	215
Cola de buey chipolata	213
» » » rellena	213
Contrafilete de buey	196
Cordero	243
» al curry	266
» lechal	256
» Otras preparaciones para el	266-267
Cordero salteado cazador	267
Costilla de buey	197-198
» » » braseada	198
» » ternera a la bordelesa	222
» » » » » milanesa	223
» » » con trufas	224
» » » empanada	223
» » » en cocotte a la paisana	222
Costilla de ternera fría	223
» » » marquesa	223
» » » Pojarski	223
» » » salteada	224
Costillar de buey	197-198
» » cerdo a la boulangère	268
» » » asado	267
» » » con judías blancas	268
Costillar de cerdo frío	268
» » cordero	257-258
» » » a la parrilla	257
» » » bonne femme	257
» » » boulangère	257
» » » Mireya	258
» » » Mistral	258
Costillas a la parisién	245
» Carmen	245
» de carnero	244

Págs.

Costillas de cordero. 244
» » ternera.. 222-224
» Maintenon.. 245
» Montglas... 245
» Reforma 246
Crepinetas. 276-277
» de sesos de buey 194
» trufadas.. 276
Châteaubriant 202
Chuletas de cerdo... 268-269
» de cordero 258
» » » a la Talleyrand-Périgord... 259
Chuletas de cordero en crepineta. 258
» » » Mariscal.. ... 258
» » » Sarah - Bernhardt 259
Chueltas de cordero Tosca 259
Embutidos.. 275-276
Emincés... 218
Ensalada de buey 192
Entrecote bearnesa... 197
» con champiñones 197
» de buey... 196-197
» Mirabeau.. 197
Escalopas a la florentina 233
» de mollejas de ternera. 232
» » » » » favorita. 232
Escalopas de mollejas de ternera Gran Duque 232
Escalopas de mollejas de ternera Mariscal 233
Escalopas de mollejas de ternera Rossini.. 233
Escalopas de ternera... 228-229
» » » a la inglesa. 299
» » » a la milanesa. 229
Escalopas de ternera salteadas. ... 229
Espalda boulangère.. 246
» braseada 246
» de carnero.. 246
» » lechal 260
Espuma caliente de jamón 271
» de jamón caliente. Tratamiento de la 272
Estofado de carnero.. 254-256
» primaveral 254
Filete de buey... 198-201
» » » a la arlesiana... ... 199
» » » » » madrileña. ... 200
» » » » » Talleyrand ... 200
» » » bouquetière. 199
» » » financiera... 200
» » » frío... 201
» » » Godard.. 200
» » » nivernesa 200

Págs.

Filete de carnero 250
» » ternera en cocotte al jugo. 224
Filete mignon de ternera 224
Filetes de buey jardinera 200
» » » salteados a la parrilla 203
» » carnero mignón.. 250
» mignón 203-204
» » en chevreuil 203
Fricandó de ternera... 229
Fricassé de ternera. 241
Fritura de sesos de buey 193
» » tuétanos de buey 193
Goulash 218-219
» a la húngara 218
Guiso de carnero 254-256
» » » con arroz a la francesa. 255
Hígado de cerdo. 269
» » ternera... 225-226
» » » a la casera. ... 225
» » » » inglesa ... 225
» » » » milanesa . 226
» » » salteado a la bordelesa... 225
Hígado de ternera salteado a la lionesa... 225
Hocico de buey... 210
Iris-stew... 253
Jamón.. 269-271
» Braseado del. 269
» con choucroute... 270
» » espinacas 270
» Glaseado del. 270
» con habas 270
» » lechugas. 271
» » tallarines a la Rossini. 271
» » » frescos 271
» frío 274
Jarrete de ternera 226-227
» » » a la paisana ... 226
» » » osso-bucco.. ... 226
Landrecillas de mollejas de ternera castellana 234
Landrecillas de mollejas de ternera con tuétano 234
Landrecillas de mollejas de ternera Mireya... 233
Landrecillas de mollejas de ternera Victoria. 234
Lechón 278-279
» Relleno a la inglesa para... 278
» » para 278
» relleno y asado a la inglesa 278
Lechón San Fortunato... 278
Lengua de buey. 208-209

Págs.

Lengua de buey a la casera... ... 209
» » » braseada, fresca o semisalada 208
Lengua de buey fría. 209-210
» » » hervida 208
» » cerdo 274
» » cordero.. 261
» » ternera... 227
» » » braseada... ... 227
Lomo de cerdo... 269
» » » a la boulangère... 268
» » » asado... 267
» » » con judías blancas... 268
Lomo de cerdo frío... 268
Loose-tinken... 220
Medallones de ternera... 227
Mollejas de cordero.. 261-263
» » » en pilaf... ... 261
» » » poulette... ... 261
» » ternera.. 231-235
» » » a la parrilla... 235
» » » bonne-maman 231
» » » braseadas en blanco... 232
Mollejas de ternera braseadas en oscuro... 231
Mollejas de ternera fría. 235
» » » Monselet... ... 233
» » » Richelieu... ... 235
Morcilla negra 276
» blanca corriente... 275
Morcillas blancas de ave 275
Moussaka.. 254
Muselina caliente de jamón 271
Muselinas de jamón a la florentina. 273
» » » Alexandra.. ... 272
» » » con guisantes. 273
Mutton-chop.. 246
Nueces de carnero... 250-251
» » cordero salteadas con mantequilla 251
Nuez de ternera. 227-228
» » » braseada... 227
» » » con gelatina.. ... 228
» » » fría 228
Pájaro sin cabeza 220
Pan de hígado de ternera... 226
» » sesos de buey a la casera... 195
Paté de cerdo a la inglesa... 276
Pecho de buey 212
Picadillo casero de carnero. 252
» de carnero.. 252-253
» » » a la provenzal... 252
Picadillo de carnero a la turca ... 253
» » la abuela... 253
Picadillos.. 219

Págs.

Pierna a la boulangère.. 248
» » » inglesa.. 247
» braseada... 247
» de carnero 247-248
» » » asada con salsa de menta... 248
Pierna de cordero a la normanda... 260
» » » cigalera... 260
» » lechal.. 260-261
Pies de carnero... 248-249
» » » a la poulette... ... 248
» » » en crepineta... ... 248
» » cerdo. 274-275
» » » empanados.. 274
» » » trufados. 274
» » cordero... 261
» » ternera... 230-231
» » » a la parrilla 230
» » » » » provenzal. ... 230
» » » Cenicienta... 230
» » » para entremés.. ... 230
Pilaf de carnero a la turca 255
» » cordero. 266
Plat-de-côte... 212
Popietas de buey 219-220
» » ternera.. ... ... 227, 241
Relleno a la inglesa para lechón... 278
» para espuma de jamón caliente 271
Relleno para lechón.. 278
Riñón de ternera a la cazuela... ... 236
» salteado con champiñones . 235
» » » trufas... 235
Riñones de buey. 215
» » carnero.. 249-250
» » cerdo 275
» » ternera... 235-237
» » » a la crema. ... 236
» » » » » parrilla ... 236
» » » » » piamontesa 237
Riñones de buey Montpensier... ... 236
» salteados con champiñones. 249
» » Turbigo... 250
Salchichas. 277
» al vino blanco 277
» de Estrasburgo.. 277
» » Francfort. 277
Salteado de ternera a la casera ... 242
» » » » » paisana . 243
» » » con champiñones 242
Salteado de ternera con tallarines a la casera. 243
Salteado de ternera primaveral. ... 243
Salteados de ternera. 242-243
Sesos Beatriz. 220
» de buey 193

	Págs.
Sesos de buey a la borgoñesa. ...	194
» » » » » genovesa.. ...	194
» » » » » italiana	195
» » » » » napolitana ...	195
» » » » » poulette... ...	195
» » » » » con mantequilla negra	194
Sesos de buey royale	196
» » carnero..	244
» » cerdo	268
» » cordero..	256
» » » Marquesa.	256
» » ternera con mantequilla negra	221
Sesos Mireille.	221
Silla de buey a la borgoñesa.. ...	210
» » » » » flamenca	211
» » » » » moda...	211
» » » escarlata..	211
» » carnero.	244
» » cordero. 250,	263-265
» » » a la genovesa. ...	264
» » » con guisantes. ...	267
» » » duquesa...	263
» » » Judic...	264
» » » lechal Eduardo VII	265
Silla de cordero Orloff...	265
» » ternera...	237-238
» » » fría...	239
» » » Metternich...	237
» » » Orloff	238
» » » Talleyrand...	238
» » » Visconti..	238
» o cuarto trasero de buey...	210-212
Subrics de seso de buey	196
Suflé de jamón...	273
» » » Alexandra...	273
» » » Périgord	273
» » » Royale..	273
Tejos de buey a la casera	192
» » seso de buey.	193
Ternera	220-243
» Diversas preparaciones de...	240-241
Timbal de mollejas de ternera a la Radzivill	262
Tripas de buey...	215-216
Tuétanos de buey	193
» » ternera.	220-221
» Tosca...	220
Turbante de riñones a la piamontesa..	249
Turnedos...	204-208
» a la andaluza.	204
» » » arlesiana	204
» » » bearnesa	205
» » » bordelesa	205
Turnedos a la piamontesa..	207
» » » tirolesa...	207
» al estilo de Niza... ...	207
» cazador	205
» con champiñones	205
» » estragón.	206
» choron.	205
» favorita	206
» Judic...	206
» Mistinguett	206
» Montpensier..	206
» Rachel.	207
» Rossini	207
Volován de sesos con huevo... ...	221
» » mollejas de cordero...	262
» tolosano.	234

AVES DE CORRAL

	Págs.
Aspic de ave tolosana....	328
» » foie gras...	339
Aves de corral	280-340
» Otras preparaciones de	321
» » » frías de .	328
Blanco de ave a la alsaciana... ...	303
» » » Angelina	303
» » » con pepinos.	304
» » » Raquel..	328
» » » vizcondesa de Fontenay	303
Blanco de aves...	297
» » pollo..	298
» » » a la florentina. ...	304
» » » Bragation...	304
» » » Mireya..	304
Brocheta de higadillos de ave... ...	322
Brochetas de riñones de pollo... ...	318
Capón con perlas de monte	297
Civet de oca.	333
Costillitas de ave Mariscala	300
» » » Pojarsky.	302
» » aves...	297
Crepinetas de ave	318
Crestas de pollo..	318-319
» » » aurora.	318
Crestas Suvaroff..	319
Cromesquis	320, 321
Croquetas de ave	320
Chaud-froid de ave.	328
Ensalada de ave.	329
Espuma de foie-gras	340
Filetes de pollo a la húngara... ...	300
» » » » » india...	300
Foie gras..	336-338
» caliente a la alsaciana...	337
» en escalopas...	338
» » » favorita ...	338

	Págs.
Foie gras en escalopas Richelieu ..	338
» » » Rossini.. ...	338
» Preparaciones frías de	339-340
Guiso de ave a la casera	317
Higadillo de ave en pilaf...	322
Higadillos de ave cazador..	321
» » » salteados a la provenzal...	322
Juliana de ave a la casera.	321
» » » al curry.	321
Mayonesa de ave	329
Morcilla de ave a la Richelieu. ...	316
Morcillas de ave.	316
Mousse de foie-gras.	340
Muselina de ave a la florentina...	323
» » » Alexandra	322
Muselinas de ave a la india... ...	323
Oca	332-334
» a la alsaciana...	332
» » » bordelesa..	333
» » » inglesa.	332
» con castañas	333
» confitada	333
» en adobo	334
Parfait de foie gras...	339
Pato	334-336
» braseado con nabos...	334
» con aceitunas...	334
» » guisantes a la casera ...	334
» » naranja	335
» » tallarines a la alsaciana.	334
Pavo chipolata	329
» en adobo...	330
» frío..	330-331
» relleno con castañas..	330
Pavos...	329-332
Pechugas de aves	297
Pichones...	331-332
» a la bordelesa.	331
» » » crapaudine...	331
» » » financiera.	331
» cazador.	331
» con guisantes a la casera.	332
Pilaf de ave...	325-326
» » » cocida	326
» » pollo a la griega..	325
Pintada	332
Pollo a la cazuela...	312
» » » bonne femme	313
» » » parrilla diabla	314
» » las hierbas finas	309
» con arroz tía Catalina	313
» » guisantes a la paisana...	313
» Grand-mère ... ...'...	314
» Graziela	314
» salteado a la alsaciana... ...	305
» » » » bordelesa... ...	306
» » » » borgoñesa... ...	306

	Págs.
Pollo salteado a la bresana.	307
» » » » catalana	307
» » » » española	308
» » » » húngara	309
» » » » moda de Auvernia...	306
Pollo salteado a la normanda.. ...	310
» » » » piamontesa. ...	311
» » » » portuguesa. ...	311
» » » » provenzal... ...	311
» » al curry.	308
» » Alicia.	305
» » Beaulieu.	306
» » cazador.	308
» » con estragón.	308
» » » setas.	307, 310
» » » trufas	312
» » florentina.	308
» » Marengo..	310
» » Maryland.	310
» » Matignon.	309
» » Parmentier	310
» » Stanley	311
» » Vanderbilt	312
» asados...	305
» salteados	305
» tempraneros a la cazuela ...	312
» » » » parrilla ...	312
» » » » fritos... ...	312
Polluelo a la alsaciana...	315
» » » piamontesa	315
» » » cenicienta.	315
» » » Suvaroff...	316
» » » vienesa	316
Polluclos...	315-316
Pularda a la andaluza...	280
» » » escocesa...	285
» » » española...	286
» » » financiera..	287
» » » india...	289
» » » inglesa.	281
» » » siciliana	293
» Adelina Patti...	291
» al estragón..	287
» albufera.	280
» alsaciana	282
» argentina	281
» aurora...	282
» casera	291
» cocida a la inglesa	281
» con apio	283
» » arroz	292
» » ostras...	288
» » perlas de monte... ...	297
» chantecler...	283
» châtelaine...	284
» Derby...	285
» diva..	286

	Págs.
Pularda Eduardo VII	286
» emperatriz	288
» en gelatina al champaña	327
» favorita	287
» Godard	288
» Grand Hotel	288
» Isabel de Francia	289
» Luisa de Orleans	289
» Luisa de Saboya	290
» Mariscala	290
» medio luto	284
» Montecarlo	291
» piamontesa	291
» Recamier	292
» Regencia	292
» Rossini	293
» salsa marfil	289
» Santa Alianza	293
» Stanley	295
» suflé	294
» Suvaroff	294
» Talleyrand	295
» tolosana	296
» Tosca	296
» Valenciennes	296
» Verónica	296
» Victoria	296
» Washington	297
Pulardas frías	327-328
Quenefas	316
» de ave	317
» » panada a la crema	317
Riñones de pollo	318
» » Otero	319
» Suvaroff	319
Sílfides de ave	323
Suflé de ave perigurdina	326
» » pato perigurdina	336
Suflés de ave	326
Supremas de ave Adelina Patti	298
» » » cazador	299
» » » favorita	299
» » » Juanita	329
» » » Mariscala	300
» » » Mascota	301
» » » Montpensier	302
» » » Pojarsky	302
» » » Polignac	302
» » » Rosamunda	302
» » » Rossini	302
» » aves	297
» » pato	335
» » » a la Rossini	335
» » pollo a la bordelesa	299
» » » » » húngara	300
» » » » » india	300
» » » » » Judic	300
» » » La Vallière	299
Supremas de pollo Verdi	303
Tejos de ave	320
Timbal Bontoux	324
» Châtelaine	324
Timbales	323
Volován a la financiera	325

CAZA

	Págs.
Alondras	358
» Abuelo Felipe	358
» y gorriones a la piamontesa	358
Aves acuáticas	361
Becadas	359
» en salmis	359
» » » a la castellana	360
» frías	360
Caza	341-361
» de pluma	346
Civet de liebre	343
Codornices	353
» a la crema	354
» » » normanda	354
» » » piamontesa	355
» Brillat-Savarin	353
» con uvas	356
» en cacerola	354
» » pilaf	355
» Fígaro	354
» frías	356
» Judic	354
» orientales	355
Conejo de bosque y de corral	355
» salteado La Vallière	345
Costillitas de corzo con cerezas	341
» » liebre Pojarsky	344
Crepinetas de perdiz	351
Chaud-froid de codornices	356
» » faisán	349
Chorlito real dorado	361
Espuma de becada	360
» » faisán	349
» » liebre	344
» » perdiz	351
Faisán a la crema	347
» » » parrilla a la diabla	348
» al estilo de Bohemia	346
» en cazuela	347
» » cocotte	347
» frío	349
Filetes de liebre	343
Jabalí y jabato	342
Liebre y lebrato	343
Lomo de liebre	344
Mignonettes de codornices Rachel	355
Mousse de faisán	349
Muselina de liebre	344
Muselinas de becada	360

	Págs.
Muselinas de perdiz.	351
Pato de cola larga...	361
» » cuello verde	361
» salvaje...	361
Pechugas de becada a la alsaciana.	360
» » faisán...	348
» » perdiz Rossini.	352
» » » vizcondesa de Fontenay	352
Perdiz a la cazuela..	351
» » » crema...	351
» » » diabla...	351
» borgoñesa	350
» con coles	350
Perdices frías.	353
» grand-mère.	351
» grises	350
» rojas	350
Pilet	361
Rable de liebre.	344
Rizotto con tordos a la piamontesa.	357
Salmis de becadas en gelatina. ...	360
» » de faisán.	348
Silla de corzo	341
» » » a la crema...	342
» » » con salsas diversas .	342
Suflé de becada.	360
» » liebre...	344
» » perdiz con trufas	351
Supremas de faisán..	358
Timbal de tordos a la napolitana...	357
Tordos.	356
» a la bonne-femme..	356
» » » estrasburguesa	357
	357
PREPARACIONES FRIAS	357
Ensalada americana..	371
» andaluza...	371
» Carmen	372
» de apio	370
» » bon viveur	371
» » cohombros.	370
» » coliflor..	370
» » judías verdes a la provenzal...	370
Ensalada de legumbres.	373
» » » secas, judías, lentejas...	370
Ensalada de naranja.	373
» » patatas..	370
» » » a la parisién.	370
» » tomates.	371
» » trufas blancas.	374
» favorita	372
» Francillon..	372
» Gabrielle d'Estrées... ...	372
» Isabel...	372
» japonesa	372

	Págs.
Ensalada japonesa con frutas... ...	372
» Jockey Club...	373
» medio luto	372
» oriental	373
» Otero...	373
» Raquel.	374
» Regencia...	374
» rusa	374
» Tosca...	374
» Verónica...	375
» Victoria	374
» Waldorf	375
Ensaladas compuestas...	371
» Sazonamiento de las ...	369
» simples	369
» » y compuestas ...	369
» verdes	369
Fumets para patés y terrinas... ...	362
Galantina..	363
Galantinas.	362
Pastas para preparar patés moldeados...	362
Paté de alondra..	366
» » anguilas.	364
» » becadas..	366
» » faisán	367
» » liebre	367
» » pato..	365
» » pichón...	366
» » pintada...	366
» » pollo.	365
» » salmón...	364
» » ternera y jamón	365
» y terrina de foie gras.	368
Patés...	362
» de ave..	365
» » carne...	365
» » caza	366
» » pescado	364
Preparaciones frías...	362-375
Rellenos	362
Terrina básica	367
Terrinas	362

ASADOS

Apple-sauce...	32, 377
Asados.	376-385
» de aves...	381
» » buey..	378
» » » a la inglesa... ...	379
» » carnero y cordero... ...	380
» » caza mayor y menor...	383
» » cerdo.	381
» » » a la inglesa.. ...	381
» » ternera	379
» Jugos de los	376

Págs.

Becada asada 383
Becasina asada... 383
Bread sauce... ... ... 32, 377
» crumb. 377
Codornices asadas 384
Contrafilete asado 378
Corzo asado... 383
Costillar de carnero y cordero. ... 380
» » ternera... 379
» y filete de cerdo. 381
Cranberries sauce 377
Chuleta de buey. 378
Espalda de carnero y cordero. ... 380
Faisán asado. 384
» trufado 384
Filete de buey... 379
Horse radish-sauce... 377
Jugos de los asados. 376
Liebre asada.. 385
Lomo de ternera. 379
» y espalda de ternera a la inglesa... 380
Pato asado 383
» salvaje a la Bigarrade 383
» » asado... 383
» » » a la inglesa ... 383
Pavita asada... 382
» » a la inglesa.. 382
» trufada 382
Pichones asados... 383
Pierna de carnero y cordero 380
Pintada asada. 383
Pollito tomatero... 382
Pollo reina 382
Pularda asada 381
» » a la inglesa. 381
» trufada... 381
Relleno a la crema. 378
Salsas y acompañamientos para asados a la inglesa... 377
Silla de carnero y cordero.. 380
Tordos asados 384
Veal stuffing.. 378
Yorkshire pudding. 378

LEGUMBRES, VERDURAS Y PASTAS ALIMENTICIAS

Adobe a la provenzal 446
Agua de arroz... 435
Alcachofas a la «barigoule» 388
» » » crema... 391
» » » perigordina 391
» » » provenzal... 389
» » » con salsas diversas... 389
Alcachofas fritas.. 389
Alcachofas salteadas. 392
Alubias blancas a la americana ... 413
» » » » bretona... ... 413
» » » » crema 413
» » » » lionesa 413
» » caseras al gratén.. 413
» » con mantequilla... 413
» » secas 412
» rojas.. 414
» verdes a la provenzal ... 414
Apio en ramas y apio silvestre ... 397
» silvestre a la italiana. 397
» » » » niçoise.. 398
» » en su jugo. 397
Arroz... 431
» a la criolla 431
» » » francesa.. 432
» » » granjera.. 432
» » » india.. 433
» » » inglesa 431
» » » milanesa.. 433
» » » piamontesa... 433
» » » portuguesa... 434
» » » turca.. 434
» al curry 432
» » paprika.. 434
» con mantequilla... 431
» para entremeses y ensaladas. 431
» preparado para el relleno de aves. 434
Berenjenas 393
» a la bordelesa... 393
» » » egipcia. 393
» » » napolitana. 394
» » » oriental. 394
» rellenas a la provenzal. 394
» al gratén. 394
» fritas. 394
Blanqueado de legumbres... 389
Braseado de legumbres... 387
Bróculis y coliflores... 406
Calabacines... 409
» Cohombros y... 408
Canelonis rellenos 444
Cardos. 395
» a la milanesa 395
» al tuétano 395
» con parmesano... 395
» en su jugo... 395
Castañas... 418
» braseadas y glaseadas. ... 418
» estofadas... 418
Cebollas 420
» glaseadas... 420
» rellenas. 420
Cerillas de patata fritas. 425
Cocción de legumbres a la inglesa 386

	Págs.
Cocción de legumbres secas	386
» » los raviolis	447
Cohombros a la crema	408
» rellenos	408
» y calabacines	408
Col	403
» braseada	404
» lombarda a la flamenca	404
» » marinada para entremeses	404
Col rellena	405
» » para aderezo	405
Coles de Bruselas	407
» » » a la inglesa	407
» » » con mantequilla	408
Coles de Bruselas salteadas	408
Coliflor a la inglesa	406
» » » milanesa	407
» » » polaca	407
» al gratén	407
Coliflores y bróculis	406
Corazones de alcachofas Gran Duque	388
Cremas y purés de legumbres	387
Crepés con espinacas	411
Croquetas de maíz	417
» » patatas	424
Cuartos de alcachofa a la italiana	391
Champiñones	399
» a la crema	399
» » » parrilla	400
» rellenos	400
» salteados con hierbas finas	400
Choucroute	403
Endivias a la crema	402
» » » molinera	402
» » » napolitana	403
» al jugo	402
» » tuétano	402
» belgas	402
» Mornay	402
Escarola	400
» a la crema	400
Espárragos	392
» a la milanesa	392
» Mornay	392
» polacos	392
Espinacas	410
» a la crema	410
» » » inglesa	410
» al gratén	410
Espuma de tomates	438
Fondos de alcachofa a la italiana	390
» » » gratinados a la tolosana	390
Fondus al parmesán, al estilo belga	440
Fríjoles	414
Fritura de coliflor	406
Gnokis a la romana	441
» al gratén	441
» » parmesano	442
» de patatas	442
Guisantes	421
» a la flamenca	421
» » » francesa	422
» » » inglesa	421
» bonne-femme	421
» con lechuga	422
» » mantequilla	422
Guiso de alcachofas con guisantes a la provenzal	389
Habas	411
» a la crema	411
» » » inglesa	411
» » » provenzal	411
» bechamel	411
» con mantequilla	411
Judías verdes finas	414
Lechugas	415
» a la crema	415
» braseadas al jugo	415
» caseras	415
» rellenas	416
» » a la piamontesa	416
» » de arroz a la tolosana	416
Legumbres diversas	386
» y pastas alimenticias	386
Lentejas	416
» caseras	417
» Cocción de las	416
» con mantequilla	417
Ligazón de legumbres a la crema	387
» » » verdes con mantequilla	387
Macarrones	443
» a la italiana	444
» » » milanesa	445
» » » napolitana	445
» al gratén	444
» » jugo	444
» con trufas	445
» Nantua	445
Maíz	417
Nabos	419
» a la castellana	420
» rellenos con sémola	419
Nidos para patatas fritas	427
Panaché de alubias	414
Pastas alimenticas	440
» » » Legumbres y	386
Pastel de escalopa a la crema	401
Patatas	423
» a la crema	424

	Págs.
Patatas a la inglesa..	423
» » » parisién	429
» » » Saboya.	430
» Ana...	424
» avellana..	429
» Byron	424
» casera	428
» Castillo...	424
» Collerette	426
» con perejil...	429
» » tocino...	427
» chip...	426
» Delfina...	425
» Duquesa con Chester. ...	425
» fundentes	425
» gratinadas	427
» » Delfinado	427
» lionesa	428
» Loreto	428
» Macaire..	428
» Maître d'Hôtel...	428
» Mireya...	429
» » a la crema	429
» Ninon	429
» paja...	426
» Pont-Neuf	426
» Rosina	430
» souflé.	426
» Voisin	430
Paté para raviolis	447
Pimientos..	422
» dulces rellenos	423
» para carnes frías.	423
Polenta	442
» a la piamontesa.	442
Preparación de los raviolis	447
Puntas de espárragos a la crema.	393
» » » con mantequilla	392
Puré de alubias blancas.	413
» » apio.	397
» » castañas.	419
» » coles de Bruselas a la flamenca...	408
Puré de coliflor...	407
» » escarola.	401
» » guisantes frescos...	422
» » habas	412
» » lentejas..	417
» » nabos	420
» » patatas..	430
Quenefas de patatas.	430
Raviolis	446
» a la provenzal	446
» Cocción de los.	447
» Preparación de los	447
Relleno para raviolis	446
Repollo a la inglesa.	404

	Págs.
Repollo braseado	404
» relleno...	404
Repollos...	404
Salsifís.	435
» a la crema...	435
» » » poulette	436
» al gratén.	436
» fritos.	435
» salteados.	436
Setas...	398
» a la bordelesa.	398
» » » crema.	398
» » » » con paprika.. ...	398
» » provenzal.	398
» con queso...	398
Subrics de espinacas.	410
Suflé de escarola.	401
» » espinacas...	411
» » » con anchoas ...	411
» » » » jamón.. ...	411
» » » » trufas.. ...	411
» » maíz	418
» » patatas..	430
» » tomates.	438
Tallarines..	445
Toasts con champiñones	399
Tomates...	436
» fritos	438
» para rellenar...	436
» rellenos a la piamontesa.	437
» » » provenzal .	437
» » con huevos revueltos con queso.	436
Tomates rellenos con sémola... ...	437
» » gratinados a la parisién.	436
Tomates salteados a la provenzal.	438
Trufas.	439
» a la crema	440
» al champaña.	439
» bajo ceniza...	439
» sobre servilleta...	440
» Timbal de	440
Zanahorias	396
» a la crema...	396
» con arroz, gratinadas...	396
» glaseadas para aderezos...	396
Zanahorias Vichy.	396

REPOSTERÍA

Albaricoques a la Condé	485
» Bourdaloue	485
» Châtelaine	485
» Duquesa...	503
» merengados...	486

	Págs.
Albaricoques Mireya.	502
Apples-pudding...	475
Arroz emperatriz.	515
» para repostería	480
Azúcar, Cocción del..	463
Baño de albaricoque.	464
» » avellana	465
» » cerezas..	465
» » frambuesas.	465
» » fresas...	465
» » frutas...	464
» » grosella.	465
» » naranja.	465
» para dulces calientes.	464
Bavarois...	493
Biscuit Chantilly con frambuesas.	498
» glacé..	527
» María Rosa...	498
» Montecarlo...	513
Biscuits glacés pequeños. Moldeado de los	529
Bomba Aida...	528
» Alhambra	528
» andaluza..	528
» brasileña..	528
» Cardenal.	528
» de albaricoques.	528
» diplomático...	529
» favorita...	529
» Montecarlo...	529
» Nelusco...	529
Bombas	528
» diversas.	528
» Moldeado de las...	528
Brisa de Abril	498
Buñuelos...	465
» a la Delfina	467
» de albaricoques...	466
» » crema...	466
» » fresas...	466
» » manzanas..	489
» vieneses	466
» » calientes..	467
Carlota Chantilly.	495
» de manzanas	467
» Helena...	496
» Montmorency	496
» normanda	496
Carlotas...	467, 495
Cerezas	486, 504
» con vino de Burdeos... ...	504
» Jubilé	486
» Mireya...	505
Compota de ciruelas pasas.	535
» » » claudias... ...	535
» » frambuesas	535
» » fresas...	535
» » manzanas..	535

	Págs.
Compota de melocotones...	535
» » peras...	535
Compotas..	534
Confitura de albaricoques...	537
» » cerezas.	537
» » ciruelas	539
» » fresas...	537
» » naranja	538
» » tomates	539
Confituras.	536
» Cocción de las	536
» Envasado y cierre de las...	536
Copa Adelina Patti...	524
» Bohemia	525
» castellana...	525
» Clo-clo..	525
» Emma Calvé...	525
» favorita.	525
» Helena..	525
» Janine...	525
» Madelón	526
» María Teresa...	526
» Melba...	526
» Mireya..	526
» Odette..	526
» Duquesito..	526
» Yvette...	526
Copas..	524
» de Antigny	524
Corteza de volován...	459
» para gran timbal	458
Cortezas para bocadillos...	457
» » flanes cocidos en blanco...	457
Cortezas para tartaletas	458
Costra Joinville...	514
» mejicana..	514
» normanda a la Chantilly ...	514
Crema a la inglesa..	459
» » » vainilla..	496
» » » vienesa..	497
» al caramelo...	497
» almendrada...	461
» batida.	461
» bavaroise con castañas. ...	494
» » » cerezas... ...	494
» » » chocolate ...	494
» » » frambuesa ..	494
» » » fresas	494
» » » melocotones.	494
» » de café	493
» con mantequilla.	499
» » » al jarabe..	460, 499
Crema con mantequilla y castañas.	499
» cuajada a la inglesa	460
» Custard » » »	460

Págs.

Crema Chantilly. 461, 498
» invertida.. 461
» pastelera.. 461
» Saint-Honoré. 461
Cremas a base de una crema batida.. 498
Cremas cocidas... 496
» con mantequilla 466, 499
» diversas... 459
Crepés corrientes, composición para. 468
Crepés Suzette 469
» y panequés, Composiciones para 468
Croquetas. 469
» » de arroz. 469
» » » castañas.. 469
» » » sémola... 469
Desperdicios de hojaldre 450
Dulce de leche... 517
Emparedados. 533
Ensalada de plátanos... 504
Espuma al Curaçao.. 507
» de crema helada. Composición para. 530
Espuma de fresas 529
» » frutas 529
» de crema helada. Composición para. 530
Espuma de huevo al caramelo ... 515
» » Montecarlo.. 515
» » » . Preparación de la... 515
Espuma de piña a la crema... ... 504
» » » al jarabe... 503
» helada 530
Flan de cerezas a la danesa... ... 486
» » » con merengue. ... 487
» » » (Otra forma)... ... 487
» » manzanas... 491
Flanes de manzanas diversos... ... 491
Fresas.. 506
» a la criolla 506
» Jeanne Granier 506
» Lerina. 507
» Montecarlo 507
» Ritz 507
» Romanoff. 508
» Sarah Bernhardt. 508
» Tosca.. 508
Frutas a la sueca 516
Galleta de plomo 451
Galletas (Cocción de las)... 451
Garapiñado para suflés diversos, cremas y helados.. 463
Gelatina de pies de ternera 500
Granizados 531, 532
Helado Alhambra 523
» Carmen... 523

Págs.

Helado Condesa María. 523
» de albaricoque.. 521
» » almendra 519
» » café... 519
» » castañas.. 520
» » cerezas... 522
» » ciruelas Mirabelas.. ... 522
» » chocolate 519
» » frambuesas... 522
» » fresas. 522
» » » a la crema... ... 520
» » garrapiñado.. 520
» » grosella... 522
» » limón. 522
» » mandarinas.. 522
» » melocotones. 523
» » melón 522
» » naranjas.. 523
» » nueces 520
» » peras. 523
» » piña... 521
» » pistacho.. 520
» » plátanos.. 521
» » vainilla... 520
» » » con fresas.. ... 521
» Diana 523
» Francillón 523
» Magdalena... 523
Helados 517
» de crema. Composición para. 519
Helados de crema, Composición de diversos. 519
Helados de frutas, Composición de los... 521
Helados de frutas. Varias composiciones para 521
Helados de licor, Composición de. 521
» ligeros... 527
» Moldeado de los... 518
» Preparación de los.. 517
» simples, Composiciones para. 518
Higos... 505
» a la crema con licores... ... 505
» al estilo del Carlton, de Londres.. 505
Hojaldre... 449
Huevos con nieve 515
Jalea a base de gelatina 500
» de corintos. 540
» » grosellas 541
» » » en frío... 541
» » manzana 542
» » membrillo... 540
» » naranja.. 541
Jaleas... 500
» de frutas frescas. 540

	Págs.
Krapfen	466
Macedonia de frutas heladas	515
Mandarinas escarchadas	524
» heladas	508
Manjar blanco	494
» » moderno	495
» » » a la inglesa	495
Manzanas	489, 513
» a la moscovita	491
» bonne-femme	490
» Bourdaloue	490
» Buñuelos de	489
» con mantequilla	490
» » pasas de Esmirna	513
» Condé	490
» Châtelaine	490, 513
» Emperatriz	490
» Flan de	491
» merengadas	491
Marquesas	531, 532
Medio hojaldre	450
Melocotones	487, 509
» Adriana	509
» Alexandra	510
» Aurora	510
» Bourdaloue	487
» Cardenal	510
» Cocción de los	488
» Condé	487
» Dame Blanca	510
» Emperatriz	488
» Eugenia	510
» flameados	487
» Melba	510
» merengados	488
» Petit Duc	511
» Trianón	511
Melón	508
» helado	508
Merengue a la italiana con azúcar cocido	462
Merengue corriente	462
Merengues	459
» helados	524
» » Helena	524
Mince-pies	492
Molde para gran timbal	458
Moldes de pasta para rellenar	457
» para bocadillos	457
» » flan, cocidos en blanco	457
Moldes para tartaletas	458
Montblanc de castañas	514
Mont-rose	514
Naranjas	509
Pan frito	483
Paneques	473
Paneques a la crema	473
» con mermelada	473
Pasta corriente para galletas	450
» choux corriente	454
» de almendras con miel	462
» » » fundente	462
» » pistacho, fundente	462
» genovesa corriente	455
» hojaldrada	451
» para baba	454
» » bizcochos	455
» » » de cuchara	455
» » » punch	456
» » » saboyanos	456
» » brioches, corriente	453
» » » muselina	453
» dumplings y para puddings	456
Pasta para freir	456
» » » buñuelos de fruta	465
» » » » » » glaseados al horno	466
Pasta para mazarino	454
» » moldear, corriente	450
» » » fina (para tartas de frutas y rebordes especiales)	450
Pasta para raviolis	456
» seca azucarada para diversos usos	451
Pastas de brioche corriente	452
» » levadura	452
» y composciones diversas (Repostería)	449
Pastel a la Lionesa	470
» al Madera	470
» con frutas	470
» de molleja de ternera con tallarines	459
Pasteles a la normanda	471
» con albaricoques a la Valentina	471
Pasteles con frutas	470
» de manzadas a la bonne-femme	471
Peras	489, 511
» a la bohemia	511
» Bergamota	489
» Bourdaloue	489
» Cardenal	511
» Condé	489
» Emperatriz	489
» Florentina	512
» Helena	512
» Madeleine	489
» Mary Garden	512
» Melba	512
» Richelieu	512

	Págs.
Perfecto de café.	529, 531
Piña Condé	486
» a la parisién	503
Plátanos	504
» flameados...	486
Plum-pudding	475
Ponche a la romana	533
Postres fríos diversos.	513
Praliné a la glasa real	462
Pralinés	459
Pudding a la americana	476
» » » Clermont.	476
» con almendras	474
» » » a la inglesa.	474
Pudding con arroz...	478
» » castañas...	502
» de arroz	502
» » » a la inglesa. ...	478
» » bizcochos...	474
» » pan a la francesa. ...	477
» » » » » inglesa... . .	477
» » tapioca..	477
» » » al caramelo .	478
» diplomático	475, 501
» con frutas.	501
» muselina...	479
» sajón	479
» souflé con limón, naranja, kirsch, etc...	479
Puddings...	474
» de frutas a la inglesa ...	475
» » pastas y de arroz ...	477
» helados.	531
» fríos	501
» souflés..	479
Raviolis con frutas...	457
» » manzanas...	457
Repostería.	449-452
» caliente..	465
» de frutas calientes. ...	485
» » » frías..	502
» fría...	493
» inglesa...	492
Röd-gröd...	516
Sabayón	464
Salsa de chocolate...	464
» inglesa..	464
Salsas para dulces calientes	464
Sémola flamri.	516
Sopa de cerezas a la francesa. ...	504
Sorbetes	531
» Composición para...	532
» Forma de helar los..	532
Soubrics de sémola..	483
Souflé a la vainilla...	482
» con fresas.	481
» de almendras.	481

	Págs.
Souflé de cerezas	481
» » Curaçao...	481
» » chocolate..	481
» » fresas...	482
» » manzanas a la parisién.	483
» Hilda...	482
» praliné.	482
» Rotschild..	482
» Sarah-Bernhardt..	482
Souflés.	481
» a base de purés de frutas. Composición de...	482
Souflés, Cocción de los.	481
Spooms	531, 533
Suflés helados	531
Tartas de frutas a la inglesa... ...	492
Timbal de Aremberg	484
» » cerezas y castañas a la Clermont	484
Timbal de melocotones a la Condé.	484
Timbales...	484
Tívoli de fresas..	517
Tortilla al ron	472
» con mermelada de albaricoque	472
Tortilla sorpresa..	473
» » Montmorency. ...	473
» souflé con vainilla..	472
Tortillas	472
» sorpresa diversas...	473
Tostones...	480

BEBIDAS DE MESA

Bávara.	543
Bavaresa...	543
Bebidas de mesa.	543, 547
» diversas..	543
» frescas...	544
Bishoff	543
Café a la crema helado	544
» helado...	544
Licor de fresas y frambuesas preparado en pocas horas...	547
Limonada.	544
Marquesa de champaña	544
Naranjada.	544
Ponche al té, caliente...	545
» helado a la romana	545
» marquesa	545
Ratafía de cerezas silvestres	546
Ratafías	546
Sprinchado	544
» de limón	545
Vino a la francesa...	546
» caliente.	545
» » a la naranja.	546

RECETAS CLÁSICAS FRANCESAS

Láminas ilustradas a todo color — **Entre páginas**

Ensalada de crudités con salsa roquefort 188-189
Ensalada de pollo con frutas ..... " - "
Espárragos con bechamel ..... " - "
Tarta de cebolla ..... " - "
Sopa de verduras 260-261
Tortilla con queso ..... " - "
Suflé de jamón ..... " - "
Rodajas de salmón con salsa holandesa ..... " - "
La bullabesa 332-333
Atún a la provenzal ..... " - "
Pierna de cordero con pasta de hojaldre ..... " - "
Asado frío de lomo de cerdo ..... " - "
Fondos de alcachofa con relleno 404-405
Redondo de ternera a la provincial ..... " - "
Pollo relleno ..... " - "
Tarta de mirabeles ..... " - "